

# Les créations

d'Anne-Sophie Pic

La tomate plurielle, crème glacée de burrata à la vanille fumée			
L'huitre Gillardeau, livèche, cardamome noire et betterave			
Les berlingots au chèvre de Banon cresson, gingembre et bergamote			
L'ormeau, Géranium Rosat, sauge Nama et mélisse			
La langoustine, bouillon pomme verte, aneth et citron			 ou
La grenouille meunière au thé fumé et coriandre vietnamienne			
L'huitre Tarbouriech comme un Irish coffee			
Le Saint-Pierre, concombre long-vert maraîcher			
La volaille de la cour d'Armoise, Feuilles de pêche, curry et aubergines au saké		 ou	
L'agneau de l'Aveyron, mur végétal, artichauts poivrade			 ou
Le bœuf maturé et mariné, petites carottes de couleurs			
Le brie de Meaux à la vanille Bourbon			
Le chariot de fromages			

suppl.  
25 euros

## Les gourmandises au choix

-   
- La fraise Mara des bois, coco-menthe poivrée et Genmaicha  
L'hibiscus et les fruits rouges, confit de myrtilles et cassis à la népita  
Le mille-feuille blanc  
La figue, l'aneth et le miel du maquis corse  
La mirabelle, saveurs de sauge ananas et cannelle Alba  
Le chocolat au miel amer comme un nid d'abeille

 DÉCOUVERTE

160 euros

 HARMONIE

240 euros

 ESSENTIEL

320 euros



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts