

La Galerie du chef



Le croquis ~24€
(uniquement le midi en semaine)

Entrée, Suggestion du jour OU Suggestion du jour, Dessert

*

L'esquisse ~36€

Entrée, Plat OU Plat, Dessert
OU

Entrée, Suggestion du jour et Dessert
(uniquement le midi en semaine)

*

L'épilogue ~48€

Entrée, Plat, Dessert



Menu Chef d'oeuvre

Septembre / Octobre 2023



Prélude

Bavarois de poivrons à la citronnelle, sablé chorizo.

~

Eau de concombre, chou kale grillé et shiitake.

~

Lapin / carottes aux saveurs asiatiques : pressé de lapin, tagliatelles de carottes bicolores, vinaigrette Teriyaki.

Intermède

Onglet de veau français juste saisi au four à braise, caviar d'aubergines fumées à la chlorophylle de basilic, réduction de romarin aillé, tuile de brique pimentée et grenaille comme des sarladaises.

~

Cuisse de canard Français confite par nos soins, au parfum de notre jardin, fines tranches de grenaille en sarladaises, espuma de poivre sichuan, duo de carottes en deux façons.

~

Pavé de dos de merlu frotté au sel, agrumes et baies roses, beurre blanc de figues confites, duo de carottes en deux façons et caviar d'aubergines fumées à la chlorophylle de basilic

Épilogue

Gratin de poire et caramel de coing, chou chou de cacahuète.

~

Le tout chocolat aux noix : brownie aux noix, coque chocolat amandes, mousse de chocolat au lait.

~

La Pina Colada mentholée : mousse coco sur shortbread, compotée d'ananas, rhum, menthe fraîche.