



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table

Le Menu Plaisir à 150 €

Plaisir Menu at 150 €

***Boissons incluses/ Drinks included**

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

Ceviche de daurade, gel de mangue au piment d'Espelette...

Sea bream Ceviche, mango gel with Espelette pepper ...

Maquereau fumé, infusion d'arêtes au kumbawa, fèves...

Smoked mackerel, bones fish bones and kumbawa infusion, broad beans...

Crevette snackée au curcuma frais, jus d'herbes, petits pois, émulsion aux algues...

Shrimp just cooked with fresh turmeric, herbs juice, peas, seaweed emulsion...

Tartelette aux légumes, sot l'y laisse, jus réduit au réglisse...

Crusty tartlet, fooling chicken, licorice juice ...

Langoustine, bouillon d'étrille à la citronnelle, asperge verte et poutargue...

Dublin bay prawns, small crab and lemongrass broth, green asparagus and poutargue or smoked cod fish eggs...

Presse de cochon ibérique, jus réduit, purée de patate douce, légumes du marché...

Iberian pork, reduced juice, sweet potato puree, small vegetables...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Le Kiwi décliné

Kiwi declined...

Guanaja et Yuzu en alliance, sorbet bergamote

Guanaja, yuzu in association, bergamot sorbet...

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.