



Restaurant - Cuisine d'Auteur

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

## Le Menu Plaisir à 160 €

### Plaisir Menu at 160 €

\*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.

---

**Carpaccio de betterave cuite en croûte de sel puis maturée,  
Tartare de couteaux au vinaigre de sapin...**

*Beet carpaccio cooked in salt crust then matured Razor clam tartare with fir vinegar...*

---

**Filet de caille, purée de panais rôtis, jus de carcasse à la réglisse...**

*Quail Fillet, roasted parsnip purée, licorice juice with licorice...*

---

**Effeillé de Saint-Jacques parfumé à la main de bouddha...**

*Saint-Jacques flavored with Asian lemon...*

---

**Filet de saint-pierre poché à l'huile d'olives Bio « Alexis Muñoz » parfumé aux agrumes,  
Orgotto et jus de barbe au noilly prat...**

*John Dory fish filet poached with olive oil "Alexis Muñoz" perfumed in citrus fruits, Barley, noilly prat and fish juice...*

---

**Noix d'entrecôte maturée puis fumée aux herbes de Provence, racines rôties,  
Purée de patate douce violette, jus corsé...**

*Rib steak matured then smoked with herbs, roasted roots, purple sweet potato, strong juice...*

---

**La sélection de trois fromages...**

*Selection of three cheeses...*

---

**Ananas Victoria rôti, mousse coco et brioche au sarrasin...**

*Roasted pineapple and kaki, buckwheat brioche and coconut mousse ...*

---

**Baba Limoncello, crème coriandre, pomme et bergamote, glace ricotta...**

*Baba Limoncello, coriander cream, apple and bergamot, ricotta ice cream ...*

---

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.*