



Restaurant - Cuisine d'Auteur

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

## Le Menu Découverte à 120 €

*Découverte Menu at 120 €*

**\*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 coqueaux 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...*

---

Efeuillé de Saint-Jacques parfumé à la main de bouddha...  
*Thinly Saint-Jacques flavored with Asian lemon...*

---

Noix d'entrecôte maturée puis fumée aux herbes de Provence, racines rôties,  
purée de patate douce violette, jus corsé...  
*Cushion of rib steak matured then smoked with herbs, roasted roots,  
purple sweet potato, strong juice...*

---

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 ...*

---

### Petits fours

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.*