



## MENU À 65 EUROS

Mini 4 pers

--

### Amuses bouche (2 au choix)

Huitre chaude sabayon au champagne

Royale de foie gras, espuma aux cèpes

Petit chou au crabe et légumes croquants

### Entrées (1 au choix)

Marbré de jeunes poireaux et asperges verte à l'œuf poché, émulsion à la truffe

Carpaccio de St jacques aux zestes de combawa, salade de fenouil croquant

### Plats (1 au choix)

Bouillabaisse maison (soupe de poissons de roche, rougets, rascasse, st pierre, dorade, croutons et rouille)

Filet mignon de veau cuit en basse température façon rossini, pdt rattes, émulsion et cromesquis au foie gras

Noix de st jacques poêlées sur fondue de poireaux, petits légumes fanes, beurre blanc à l'Espelette et perles de yuzu

### Plateau de fromages ou Desserts (1 au choix)

Soufflé au grand marnier et zestes d'oranges

Brioche façon pain perdu, caramel laitier, glace pain d'épices



## **MENU AT 65 EUROS**

Mini 4 pers

--

### *Appetizers (2 of choice)*

Oyster broved with champagne sabayon

Royale of foie gras, espuma with mushrooms

Small cabbage with crab and crispy vegetables

### *Starter (1 of choice)*

Marble of young leeks and green asparagus, poached egg and black truffle emulsion

Carpaccio of scallops with yuzu lemon and combawa zests, salad of crispy fennel

### *Main courses (1 of choice)*

Big fresh bouillabaisse (mediteraneen fish soup, red mullet, rock fish , john derry fish, sea bream, potatoes, crouton and sauce)

Filet of veal cooked in low temperature like rossini, rattes potatoes and cromesquis of foie gras

Pan frie of scallops with young leek, saisonnal vegetables, espelette butter and pearls of yuzu

### *Selection of cheeses or Desserts (1 of choice)*

Grand marnier soufflé with orange peels

Brioche like pain perdu, dairy caramel and gingerbread icecream and almonds