

Restaurant

ENTRÉES

Saumon mariné gravlax, légumes croquants, fregola sarda

Et/Ou

Vitello Tonato, mayonnaise au thon, câpres frits

Et/Ou

Moules de Zélande et crevettes sauvages, jus en mousseline, fèves des marais

PRIX À LA CARTE

16€

18€

15€

PLATS

Oméga bar, linguine, pesto de fanes de carottes et crème de cerfeuil

Et/Ou

Onglet de Bœuf Black Angus façon Yakiniku, galette de pomme de terre, soja, caviar d'aubergine à l'encre de seiche

Et/Ou

Ballotine de volaille, duxelles de champignons et courgettes, crème de poivrons rouge et lait de coco, riz noir vénéré

28€

24€

26€

DESSERTS

Mangue/ Yuzu/ Poivre Timut et sorbet Kalamansi

Ou

Forêt noire croquante / sorbet griottes

Ou

Chariot de fromages affinés par Pascal Fauville
(*5€ de supplément à la place du dessert menu)

9€

9€

14€

MENUS BALADES GOURMANDES

Au choix dans la carte ci-dessus

Balade du Marché à 37€

Mise en Bouche - Entrée - Plat - Dessert

Balade Carrée des Saveurs à 49€

Mise en Bouche - 2 Entrées - Plat - Pré-dessert - Dessert