

Menu du déjeuner 40€

*POUR DEBUTER,*

Burratina et tomates confites au chimichurri,  
*petits pois, haricots verts, menthe, coriandre,*  
*fruits de saison et tapenade.*

*OU*

Poulpe cuit à basse température  
puis saisi à la plancha, *guacamole et sauce cocktail.*

*POUR SUIVRE,*

Poisson de pêche imprévu,  
*Jus d'une bouillabaisse, sabayon rouille et légumes du moment.*

*OU*

Épaule d'agneau confite  
puis nappée de moutarde aux épices,  
*girolles sautées à cru et jus au curry français.*

*POUR CLORE,*

Fruits du moment en « *presqu'île* » flottante,  
*coulis de fruits rouges et sorbet citron vert au poivre de Sichuan,*

*OU*

L'ami Caouette, le retour ...  
*déclinaison autour du chocolat, cacahuètes et baies de Batak,*  
*sorbet chocolat Batak.*

Menu du déjeuner 40€

*POUR DEBUTER,*

Burratina et tomates confites au chimichurri,  
*petits pois, haricots verts, menthe, coriandre,*  
*fruits de saison et tapenade.*

*OU*

Poulpe cuit à basse température  
puis saisi à la plancha, *guacamole et sauce cocktail.*

*POUR SUIVRE,*

Poisson de pêche imprévu,  
*Jus d'une bouillabaisse, sabayon rouille et légumes du moment.*

*OU*

Épaule d'agneau confite  
puis nappée de moutarde aux épices,  
*girolles sautées à cru et jus au curry français.*

*POUR CLORE,*

Fruits du moment en « *presqu'île* » flottante,  
*coulis de fruits rouges et sorbet citron vert au poivre de Sichuan,*

*OU*

L'ami Caouette, le retour ...  
*déclinaison autour du chocolat, cacahuètes et baies de Batak,*  
*sorbet chocolat Batak.*