

Pour Commencer

Dégustation en 3 séquences 14 par pers.

Huitre de Marennes Oléron vivifiée d'une vinaigrette aux agrumes
Velouté d'asperges vertes, émulsion de hareng fumé
Charcuterie de porc « Capelin », légumes acidulés

Dégustation en 5 séquences 21 par pers.

Chou-fleur cuit/cru, poutargue râpée
Daurade à cru, aneth, grenade
Huitre de Marennes Oléron vivifiée d'une vinaigrette aux agrumes
Velouté d'asperges vertes, émulsion de hareng fumé
Charcuterie de porc « Capelin », légumes acidulés

Pâtes à ma façon

Longue "Casarecce", artichauts de Bretagne d'autres de Provence, olives, parmesan	34
Spaghetti à l'ail des ours, piment	28
Fusilli, crabe de Méditerranée au curry épicé, piquillos, chou-fleur	28
Casarecce, langoustines marinées, concentré des têtes, citron, coriandre	44
Ravioli de ricotta, petits pois à la française	36
"Pipe" Rigate, blanquette de ris de veau, morilles	48

Fromage 8

Desserts

Chocolat fondant, glace vanille	8
Churros, caramel au beurre demi-sel	8
Gâteau invisible à la rhubarbe	8
Glace vanille, cacahuètes caramélisées	8
Fraises marinées au Saint-Germain, fleur de sureau	10