

MENU TABLE DU CHEF

« Accord mets & vins élaboré par notre Chef Sommelier »

Bouchée croustillante de chèvre frais, oseille, miel et pollen
Feuilles en tempura
Topinambours cuits en croûte de sel aux algues

Légumes et fruits de nos maraîchers,
cardamome noire

Homard bleu, pommes de mer, ail noir

Veau “grain de soie”, anguille fumée, cèpe

Noix de coco, poivre des cimes

Mignardises