



MENU D'ÉTÉ

Tataki de tomate de saison avec cerises dénoyautées, croustillant d'algue nori, caviar d'huile vierge d'arbequina, pousses de saison et vinaigrette japonaise ponzu.

Gaspacho de pastèque servi dans un verre à cocktail avec sa brochette de boule de pastèque, fromage feta et concombre, décorée d'un corail rouge.

Huitre blanchie avec granité vert, fleurs de saison et œufs de saumon.

Tartare de bœuf servi sur son fémur rôti avec mayonnaise à l'ail noir, beurre aux herbes et ail, et croustillant d'ail.

Cochon de lait confit à basse température, présenté en terrine, croustillant au four avec sa sauce, gratin de pomme de terre, carottes mini et sauce hollandaise aux herbes fraîches et zeste d'orange.

Tropical

Crumble de citron vert, crème et gelée de mangue et fruit de la passion, mousse de coco et un glaçage de chocolat noir, accompagnée d'ananas caramélisé, terre de chocolat blanc et mangue, et coulis de fruits tropicaux.