

Grosse huître Tarbouriech, sirop de clémentine, pétales d'oignon doux ;  
tartare de thon rouge | betterave rouge.

Hérisson châtaigne | potimarron, soupe de pomme de terre Marine.

Corolle de Saint-Jacques d'Erquy grillée, badigeonnée d'une crème  
de parmesan au curcuma, noix.

Fondue de trévis, poire comice, puntarella.

Gambero rosso grillées, assaisonnées amontillado et citron vert ;  
salsifis, gouda ; poivron vert.

Suc de carcasse.

Pavé de bar de ligne poché à l'huile d'olive crétoise, beurre au plancton –  
carpaccio et raviole de seiche, champignons sauvages.

Bouillon forestier onctueux.

Aiguillettes d'ormeau | râpée de poutargue –  
copeaux de foie gras de canard | figatellu | chou rave.

Sauce Violine.

Tout petit gigot d'agneau de Castille macéré dans un yaourt de brebis épicé –  
les tranches fines sont enrobées du jus de cuisson à la mélasse de caroube ;  
pâte de datte medjoul | raisins de Corinthe | cranberries.

Crépinette Burgos, crosnes.

Le grand dessert.

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Damien Hervé peuvent vous proposer  
un accord mets et vins tenant compte de vos goûts. 135 €

310 € Prix Net (boissons non incluses)