

Menu La Marée

Menu valable pour l'ensemble de la table.
Disponible à partir du 30 avril.

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

&

Asperges Vertes Croquantes, Filet de Daurade Royale d'Élevage Fumée par nos Soins, Vinaigrette de Granny Smith
Green Asparagus, House-Smoked Royal Seabream, Granny Smith Vinaigrette

&

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur d'Algues, Emulsion de Jus de Coquillages, Risotto de Camargue
Fresh Catch Fillet Steamed with Seaweed, Shellfish Juice Emulsion, Risotto from Camargue

&

Pavé de Poisson de Pêche Rôti, Olives du Moulin de Baussy et Pousses de Moutarde
Roasted Wild-Caught Fish, Olives from Moulin de Baussy, and Mustard Shoots

&

“Assiette de Fromages, Chutney”
“Cheese Plate, Chutney” *En Supplément +10 €*

&

Crèmeux d'Agrumes, Feuillantine Croustillante et Glace Verveine Verte
Citrus Cream, Crispy Feuillantine, and Green Verbena Ice Cream

&

Mignardises, Douceurs Sucrées
Mignardises, Sweet Treats

75€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique

+10 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux personnes

Une eau plate ou pétillante pour deux

Café compris

ou

Formule Découverte

+20 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,

Une bouteille d'eau pour deux

Café compris

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.