

Crépuscule & Gastronomie

Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table

Découverte entre "végétal et poissons méconnus"

Tartare de bonite aux tomates anciennes
gaspacho tomates et ananas au balsamique blanc
burrata et mini végétaux

Lisette de petit bateau marinée au citrino, mi-cuite au grill
baies de Sancho et asperges au pesto

Sous une feuille de pâte, Mulet noir du Bassin d'Arcachon,
amandes de mer et petits pois, sauce acidulée au curcuma

Salade de fraises, sorbet mara des bois, tuile croustillante



Coupe de champagne brut Martell
2016 Mâcon Fuissé Vieilles Vignes – Vincent Girardin

55.00€

Accord Mets & Vins (3 verres de 12cl)
Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)

