

UNE ILE

Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles de changement chaque jour, voire même entre chaque service, en fonction du marché et de l'approvisionnement.

Menu « au déjeuner », 38 euros.

Selon les suggestions du moment !

Dégustation d'huile d'olive d'Ombrie
puis maquereau, fenouil et huile de crustacé

Plat « Mer » ou « Terre », en fonction du retour du marché

Quelques gourmandises !

Menu « du moment », 55 euros.

On grignote, ensuite...

Coquillages et langoustine, jus de bouillabaisse
ou
Huîtres sauvages et moelleux de sarrasin

Lieu jaune façon tajine
ou
Filet de canard rôti et jus aux 5 parfums

Sablé caramel au beurre salé
ou
mangue et entremet passion

Menu « tout mer », 88 euros.

De l'iode et de l'acidulé en amuse-bouches...

Ceviche de pêche à pied

Galette de seigle, praires et beurre au persil

Noix de St Jacques caviar et gelée au gin

Tourteau, sésame sauce Molinéra et lard de Colonnata

Huîtres sauvages poêlées et moelleux de sarrasin

Gourmandise au choix de la carte

Dégustation de saison, 82 euros.

Quelques petites bouchées, puis des amuse-bouches

Noix de St-Jacques marinées et sabayon aux agrumes

Bar de ligne et jus réduit au citron confit

Ris de veau braisé à la ciboulette chinoise

ou

foie gras poêlé

Tatin à la pépin Cogna

ou

Le « Très Chocolat »