

# LES MENUS D'INSPIRATION DU SOIR

Servi pour l'ensemble des convives

4 services	115 euros	Possibilité d'un accord mets & vins	55 euros
6 services	155 euros	Possibilité d'un accord mets & vins	70 euros

*Je vous invite à découvrir ma cuisine au travers de ces menus qui reflètent ma personnalité.  
Délicieux-Malicieux mariage au grès des saisons et des produits de nos régions.  
L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates.*

## Carte disponible uniquement au dîner

### Les Prémices de l'été

<b>LE TOURTEAU</b>	36 euros
<i>Pétale de navet Daïkon et radis Blue Meat au miel d'Acacia, acidulé au vinaigre de Xérès</i>	
<b>LA CELTUCE</b>	54 euros
<i>Fondante, cuisinée au tartuffon, sabayon café, amandons de calette, feuille voilée, jus perlé</i>	
<b>LE CAVIAR DU FLEUVE AMOUR</b>	62 euros
<i>Servi sur un blanc manger d'asperges blanches parfumé au yuzu, jaune d'œuf confit au miso</i>	
<b>LES COUTEAUX XL</b>	54 euros
<i>Ouverts à cru et marinés au calamansi, pomme et vernis au gel de yuzu</i>	

### La Promenade en Mer

<b>LE HOMARD DES COTES EUROPÉENNES</b>	76 euros
<i>Rôti au mijinko, tortellini végétal aux sucs de têtes, coriandre et caramel légèrement pimenté et fumé</i>	
<b>LE TURBOT</b>	68 euros
<i>Cuit au sautoir, petits violets, barbillons truffés, jus des premières feuilles d'épineux</i>	
<b>LE SAINT-PIERRE</b>	72 euros
<i>Cuit nacré, calamar snacké et crème d'ail noir parfumée à l'encre de seiche Choux fleur primeur et vinaigrette de coquillage au calamansi</i>	

Prix TTC service compris