

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés
Toutes les cartes de crédits sont acceptées
La carte des allergènes est disponible sur demande*

LE MOULINET AU FIL DU TEMPS

Le Canard-Melon

L'appât : Gaspacho de melon, magret séché au citron vert
Foie gras mi-cuit, confiture et fraîcheur du fruit à la menthe
Cuisse confite en Dim Sum, bouillon au vinaigre de chardonnay

Le Rouget Barbet

Doré entier « écailles croustillantes »
Le fil: Courgette Trombolino grillée
La sauce: Riviera de courge à la marjolaine

Ou

Le Lapin

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge
Le fil: linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés
Le jus: ambré

Le Chocolat Jamaya

La touche: meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise
Le dessert: de Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel
La sucrerie: en éclat et légèreté

195 €