

Mardi 15 au Jeudi 17 Septembre 2026

Menu Canon de midi
Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Crudo de seriole marinée minute à la figue et raisin saphir,
pickles d'oignons rouges, huile d'herbes à la figue.

Crudo of yellowtail fish marinated with figs and sapphire grapes,
red onion pickles, fig-infused herb oil.

~

Dos de cabillaud sauvage nacré,
petits légumes du marché confits,
émulsion de soupe de roche.

Softly cooked wild cod fillet,
Seasonal vegetables from the local market,
rockfish soup emulsion.

~

L'écrin d'émeraude
Biscuit pistache et croustillant, crémeux mangue,
gel passion et sorbet, espuma pistache, tuile craquante.

The Emerald Case
Pistachio biscuit and crisp, creamy mango,
passion fruit gel and sorbet, pistachio espuma, crunchy tuile.

Liste des allergènes



Une sélection de crus

€

Domaine de la Source Bellet	65
Clos des B « Le Miracle »	68
Clos Ste Magdeleine « Bel Arme »	95
Saint Aubin 1 ^{er} cru Dom. Borgeot	165
Champagne Telmont Blanc de Noirs 2015	160
Ch. de Laubade XO 6cl. <i>Bas Armagnac</i>	24