

Menu Signature

Bouchées apéritives

Homard Bleu

Tomate, haricot vert, yuzu kosho

Raviole de Canard

Foie gras, tataki, soja, cacahuète

Thon rouge de ligne

Avocat, courgette, shimeji, rouille

Agneau Fermier Pays d'Oc

Pomme fondante, piquillos, olive, citron confit

Epoisses

Pomme, tamarin, pain d'épices

Transition sucrée

Fraise

Rhubarbe Valentine, rose

Maïs

Chocolat Manjari, vanille de Madagascar

Signature Menu

Aperitif bites

Blue lobster

Tomato, green bean, yuzu kosho

Duck ravioli

Duck foie gras, tataki, soy, peanuts

Line-caught bluefin tuna

Avocado, zucchini, shimeji, rouille

Farm Lamb from the Occitanie Region

Melting potato, piquillo peppers, olive, candied lemon

Epoisses

Apple, tamarind, gingerbread

Sweet transition

Strawberry

Valentine's rhubarb, rose

Corn

Manjari chocolate, Madagascar vanilla

Tout changement de plat, restriction alimentaire (sans gluten/sans lactose/autre) et allergie non signalé en amont lors de la réservation, engendrera **un coût supplémentaire de 15€/plat modifié**

Merci de votre compréhension et respect pour le travail réalisé en cuisine.

Any dish changes, dietary restrictions (gluten-free/lactose-free/other), or allergies not indicated in advance when booking will result in **an additional charge of €15 per modified dish**

Thank you for your understanding and respect for the work done in the kitchen.