

Menu Signature

Bouchées apéritives

Tartare de Langoustine

Petit pois, basilic, lait de coco

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, rose, vanille

Chocolat de Madagascar

Champignon, sobacha

Signature Menu

Aperitif bites

Langoustine Tartare

Peas, basil, coconut milk

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

Rhubarb, rose, vanilla

Madagascar Chocolate

Mushroom, sobacha