



Saint-Valentin

Oursin

Soufflé à l'ombrine du lagon, quenelle de caviar osciètre

Artichaut

Croustillant, cœur de cardon, condiment au maracuja

Langouste fumée

Bisque d'écrevisses, racine de persil rôti

Fruite de Savoie

Confite à basse température, pois du Cap au massalé, meefoon herbacé

Agneau

Braisé au tandoori, ananas Victoria au sel de Tamarin, poireaux confits

Filet inspiré de l'Île aux Cerfs

Patates douces multicolores, condiment au citron salé

Manigodine

Ensevelie généreusement de truffe noire de nos voisins de la Drôme, pain perdu, vanille des Îles

Caillé de chèvre

Confits de myrtilles de nos cueillettes, fraîcheur « Ti-Limon »

Pomme d'amour soufflée

Éclats de meringues acidulées, cœur vivifiant de Kalamansi



250€

