



Menu Dégustation

LE MENU 115

TARTARE DE POISSON LOCAL
POMME DE TERRE & PARMESAN
MAHI MAHI & MOULES
ou
POULET
YUZU

L'EXPERIENCE JARAD 149

TARTARE DE POISSON LOCAL
TERRINE DE CANARD
NOTRE ÎLE
CHICKEN & TRUFFLE RAVIOLO
MAHI MAHI & L'ARBRE DE VIE
ou
USDA SNAKE RIVER WAGYU (€10 SUPPLEMENT)
BERGAMOTE & CERFEUIL
CHOCOLAT

ENTREES

RAVIOLE DE CAILLE 35
CHAMPIGNONS | LEVURE | CÂPRES SAUVAGES
TARTARE DE POISSON LOCAL 32
RAIFORT | ANETH | CITRON
TERRINE DE CANARD 42
TRUFFLE | POMMES DE TERRE | TOPINAMBOUR | FOIEGRAS
WAHOO 29
AIL SAUVAGE | AVOCAT | CAVIAR D'AGRUMES
NOTRE ÎLE 31
OIGNONS | FLEUR DE SUREAU | CONFITURE DE BACON | CIBOULETTE
POMME DE TERRE & PARMESAN 32
ŒUF CROUSTILLANT BIOLOGIQUE | CÉBETTES FERMENTÉES

PLATS

GNOCCHI AU PARMESAN 41
COURGE BUTTERNUTI TROMPETTE DE LA MORT
POULET GRILLÉ 52
ÉPINARD | NOISETTES | TRUFFLE
MAHI MAHI 44
SOUPE DE MOULES | SÉSAME | CHOU CAVOLO NERO
LANGOUSTE GRILLÉE 11/100€
COURGETTE & BASILIC | TOMATE | PIGNON DE PIN
BLACK COD 72
RISOTTO CHAMPIGNONS | YUZU | CHIPS D'ÉCHALOTE
BAVETTE WAGYU SNAKE RIVER USDA 58
TEXTURES DE BETTERAVES | LEVAIN | HUILE DE CIBOULETTE

ACCOMPAGNEMENTS

L'ARBRE DE VIE 25
PURÉE DE POMME DE TERRE ET JUS DE TRUFFE 22