

Menu « Grand Large » 39 €

Les Entrées :

*Crevettes impériales, fenouil et panais confits
et son jus parfumé au basilic.*

*Thonine marinée, fraîcheur de concombre menthe, coulis de poivrons
rouges et tomate.*

*Bœuf fumé et mariné accompagné de ses petits légumes, œufs
de caille et mousse de parmesan.*

*Lieu jaune fumé, lentilles bio de l'île en vinaigrette et sa sauce
carottes et cumin*

Les Plats :

Chaudrée, fenouil braisé et émincé servi avec un curry fruité

*Pêche du moment, butternut et échalotes confites, purée de potimarron et
jus de carotte, orange et cardamome*

Ris de veau glacé, céleri poêlé aux châtaignes, et pommes au pineau

*Paleron de bœuf cuit en basse température 12heures accompagné de patates douces en
écrasé et croustillante et son jus de daube*

Les Desserts :

*Le tout chocolat, crémeux chocolat noir, mousse chocolat blanc
poivre de Timut avec son sorbet au cacao*

*Mille-feuille au sarrasin et sa crème vanille,
mûres et myrtilles poêlées et glace à la pistache*

*Reine-Claude rôties et leur crumble, crème vanille-amande
et sorbet à la verveine*

Soufflé au fruit de la passion, accompagné de son sorbet mangue