

EASTER MENU

APPETIZER

Easter Bloom
Surprise Egg with Sea Notes

STARTER

Crispy Rockfish, Marbled Asparagus, Smoked
Paprika Emulsion

MAIN - FROM THE SEA

Roasted John Dory, Cauliflower Cream, Bi-
Coloured Celery, Spring Vegetables and
Samphire, Horseradish, Emulsified Jus

MAIN - FROM THE LAND

Slow-Cooked Lamb Loin, Smoked Hummus,
Zucchini Tagliatelle, Confit Lamb Croustade,
Potato Espuma, Rich Jus.

CHEESE

Brie Tartine, Summer Truffle Heart.

DESSERT

Salted Flower Brownie, Hukambi 53% Chocolate
Mousse, Sesame Praline Heart, Malted Barley
Biscuit Ice Cream

91€ Appetizer - starter - choice of main course - cheese or dessert

120 € Appetizer - starter - main from the sea - main from the land -
cheese or dessert

MENU DE PÂQUES

MISE EN BOUCHE

Surprise autour de l'œuf de Pâques aux saveurs iodées

ENTRÉE

Poulpe de roche croustillant, duo d'asperges marbrées et siphon de paprika

PLAT COTÉ MER

Aiguillette de Saint-Pierre rôtie, crémeux de chou-fleur, duo de céleris, légumes de printemps et salicorne, condiment au raifort, jus en émulsion

PLAT COTÉ TERRE

Noisette d'agneau cuite à basse température, houmous fumé, tagliatelles de courgettes, croustade de souris confite, espuma de pomme de terre et jus corsé

FROMAGE

Tartine de brie cœur de truffe d'été

DESSERT

Brownie à la fleur de sel, mousse au chocolat Hukambi 53%, cœur praliné au sésame et glace biscuitée au malt d'orge

91€ Mise en bouche - entrée - plat aux choix - fromage ou dessert

120 € Mise en bouche - entrée - plat coté mer - plat coté terre - fromage ou dessert