

Cuisine du monde

Food meditation

Menu dégustation, une expérience gastronomique unique et attachante en 8 services. Nous avons travaillé autour de la sensibilité du palet et le visuel afin de faire vivre une expérience pleine de textures et de saveurs, c'est promis !!

Une fusion de safran

Verrine de bisque de crabe et crevettes, vin blanc et beurre safrané

Crispy surf & turf

Mille feuilles de filet de crevettes bacon croustillant, patate douce et ciboulette

Moshika

Ceviche de coquille Saint-Jacques, saumon frais, mangue, avocat à la coriandre fraîche

Poulpe fossilisé

Poulpe braisé à la grecque caramélisé au réduit de balsamique à la framboise

Caille deluxe

Caille farcie au foie gras et champignons sauvages, coulis de fraise des bois au porto

d'après Coco

Langouste sautée au jaune d'œuf de canard salé au cari rouge et coco gingembré et mini courgettes confites

Nos caprices en dessert

Moelleux de patate douce, ganache au miel et boule de glace au coco

Ferrero foie gras et son coulis de framboise