

L'ÉVEIL MARIN 68€

+ Accords Mets et Alcools 46€

AMUSE BOUCHE

LES COQUILLAGES

Coquillages cuits au naturel, salade de fenouil cuit et cru,
velouté de coquillages safranés et condiments d'orange brûlée

LE CHOU-FLEUR

Semoule de chou-fleur comme un risotto, beurre à l'estragon,
émulsion de lait ribot, œufs de truite

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, asperge blanche rotie, condiment sésame noir
et beurre monté au mirin

LE CHOCOLAT

Espuma chocolat noir, crème glacée au tonka, noisettes caramélisées

MIGNARDISES

L'HORIZON 94€

+ Accords Mets et Alcools 64€

AMUSE BOUCHE

LES COQUILLAGES

coquillages cuits au naturel, salade de fenouil en cuit et cru,
velouté de coquillage safrané et condiment orange brûlée

LE HOMARD

Salpicon de homard nacré, riz rond aux algues,
bouillon de homard à la sauge et bavaroise de corail de homard

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, asperge blanche rotie, condiment sésame noir
et beurre monté au mirin

LA VOLAILLE

Volaille fermière label rouge rôtie, poivron confit, concombre K-Ptipiti,
jus de volaille au piment doux

LE CHOCOLAT

Espuma chocolat noir, crème glacée au tonka, noisettes caramélisées

MIGNARDISES

LE SIGNATURE 118€

+ Accords Mets et Alcools 84€

Ce menu est disponible exclusivement au dîner pour l'ensemble des convives.

AMUSE BOUCHE

LES COQUILLAGES

coquillages cuits au naturel, salade de fenouil en cuit et cru,
velouté de coquillage safrané et condiment orange brûlée

LE HOMARD

Salpicon de homard nacré, riz rond aux algues,
bouillon de homard à la sauge et bavaroise de corail de homard

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, asperge blanche rotie, condiment sésame noir
et beurre monté au mirin

LA VOLAILLE

Volaille fermière label rouge rôtie, poivron confit, concombre K-Ptipiti,
jus de volaille au piment doux

LA TOMME

Tomme de Normandie en plusieurs textures, koso de cerise,
et pollen de fleurs

LA FRAMBOISE

Panacotta à l'ancienne, framboises fraîches, granité rosé
et gelée cassée aux baies de rose

LE CHOCOLAT

Espuma chocolat noir, crème glacée au tonka, noisettes caramélisées

MIGNARDISES

THE OCEAN AWAKENING 68€

+ Food and wine pairing 46€

AMUSE BOUCHE

SHELLFISH

*Shellfish cooked naturally, fennel salad raw and cooked,
saffron shellfish velouté, and burnt orange condiment.*

CAULIFLOWER

Cauliflower semolina as a risotto, tarragon butter,
Ribot milk emulsion, trout eggs

SEABASS

Glazed then seared seabass, roasted white asparagus, black sesame condiment,
and mirin-infused butter sauce

CHOCOLATE

Espuma dark chocolate, tonka ice cream, caramelized nuts

MIGNARDISES

THE HORIZON 94€

+ Food and wine pairing 64€

AMUSE BOUCHE

SHELLFISH

Shellfish cooked naturally, fennel salad raw and cooked, saffron shellfish velouté, and burnt orange condiment.

LOBSTER

Pearl lobster salpicon, seaweed round rice, lobster sage broth, and lobster coral bavarois

SEABASS

Glazed then seared seabass, roasted white asparagus, black sesame condiment, and mirin-infused butter sauce

POULTRY

Roasted free-range Label Rouge chicken, confit pepper, K-Ptipiti cucumber, sweet chili poultry jus

CHOCOLATE

Espuma dark chocolate, tonka ice cream, caramelized nuts

MIGNARDISES

THE SIGNATURE 118€

+ Food and wine pairing 84€

Available only for dinner, this menu is designed to be shared by all guests at the table.

AMUSE BOUCHE

SHELLFISH

*Shellfish cooked naturally, fennel salad raw and cooked,
saffron shellfish velouté, and burnt orange condiment.*

LOBSTER

Pearl lobster salpicon, seaweed round rice,
lobster sage broth, and lobster coral bavarois

SEABASS

Glazed then seared seabass, roasted white asparagus,
black sesame condiment, and mirin-infused butter sauce

POULTRY

Roasted free-range Label Rouge chicken, confit pepper,
K-Ptipiti cucumber, sweet chili poultry jus

TOMME CHEESE

*Tomme cheese from Normandy in various textures,
cherry koso, and flower pollen*

RASPBERRY

Old-fashioned pannacotta, fresh raspberries, pink granita
and broken rose berry jelly

CHOCOLATE

Espuma dark chocolate, tonka ice cream, caramelized nuts

MIGNARDISES