



Escale en 3 temps 35,00€
Three-course meal

Escale en 4 temps 46,00€
Four-course meal

Escale en 6 temps 67,00€
Six-course meal

Tous les plats peuvent être déclinés en
version végétarienne

Prix TTC et service compris
Boissons non comprises

Pressée de foie gras, mascarpone d'anguille
fumée, chutney de potimarron
Foie gras terrine, smoked eel mascarpone, pumpkin
chutney

Saint-Jacques de nos côtes, croustillant de
salsifis, sauce cappuccino (à part)
Scallops from our shores, crispy salsify, cappuccino
sauce (on the side)

Lieu jaune, moules, topinambour, crème
marinière
Pollack, mussels, topinambour, crème marinière

Pavé de cerf, persil racine à l'huile de
noisette, champignons, jus des sous-bois
Venison steak, root parsley with hazelnut oil,
mushrooms, forest sauce

Coing caramélisé, mousseux au poivre de
Timut, granola au cranberry
Caramelised quince, Timut pepper mousse, cranberry
granola

Pâtisserie chocolat extra-bitter 64 %,
quartier de mandarine, tuile cacao
Extra-bitter chocolate pastry 64%, mandarin
quarter, cocoa tuile

Assiette de fromages locaux en supplément 9,00€
Platter of local cheeses at an additional cost

