

MENU UNIQUE DÉJEUNER FÊTE DES MÈRES - 71 EUROS/PERS.

*Petite attention pour les mamans*

## AMUSE-BOUCHE

La focaccia aux herbes du jardin et aux olives

## ENTRÉES

### LES ASPERGES BLANCHES

Confites et brûlées au miso, tarama maison au gingembre, aneth  
Candied and charred with miso, homemade tarama with ginger and chill

OU

### LE DAURIN DE CAMARGUE

En crudo, condiment abricot romarin, huile de fenouil fumée  
Crudo, apricot and rosemary condiment, smoked fennel oil

## PLATS

### LA TRUITE SAUMONÉE

Marinée au miso blanc, purée de pommes de terre fumée, betteraves glacées et sabayon à l'oseille  
Marinated in white miso, smoked mashed potatoes, glazed beetroot, and sorrel sabayon

OU

### LE LAPIN D'ISCHIA

Cuit longuement au four, jus de braisage tomate-basilic et polenta crémeuse  
Slow-roasted in the oven, tomato and basil braising jus, creamy polenta

## DESSERTS

### LA FRAMBOISE

En fraîcheur gourmande, sorbet au basilic thaï, opaline à l'anis vert  
A refreshing gourmet dessert, Thai basil sorbet, green anise opaline

OU

### LA TARTELETTE FRIANDE AU CHOCOLAT

Maya Red 70%, grué de cacao, sauce chocolat, tonka et glace vanille  
Maya Red 70% chocolate, cocoa nibs, chocolate sauce, tonka bean, and vanilla ice cream

Mignardises  
Sweet treats

Prix nets en euros, taxes et service compris | hors boissons