



Soirée Vendange

(65 euros par personne, hors boisson)

Amuse bouche :

Cappuccino de favouilles choux fleur zesté, rissole d'une bolognaise d'encornets

Entrée :

Filet de rouget confit aux sanguins marinés, sucette croustillante d'une penne aux palourdes, tartare de fenouil boquerones et crémeux persillade

Entre plat :

Rouleau d'été de loup de ligne, bouillon de langoustines aux épices et vermicelles frites

Plat :

Duo de canette de Barbarie, butternut grillé

Dessert :

Déclinaison autour de la figue et crème glacée au pavot.