



Carte des entrées

Saumon d'Écosse ou français en duo (suivant arrivage) : en rillettes dans une cocotte de pain gaufre à l'aneth et fumé en cannelloni d'asperge verte crème de ciboulette

Crèmeux de queues d'écrevisses aux fines herbes et tomates, crème de raifort

Tataki de thon sur chartreuse de crevettes et mangue en mousseline d'avocat, tuile de borritos et gel de Yusu

Bûchette de foie gras sur financier au cassis, réduction de double crème et balsamique

Œuf fermier et saumon fumé façon norvégienne

Traditionnel œuf poché en meurette de vin blanc, ligne croustillante

Opéra de sandre aux écrevisses, jus de persil et tuile croustillante