

Menu déjeuner 38€

Du mardi au samedi midi

-Amuse-bouche Entrée, plat, dessert, madeleine de la ruche Grise
(Sauf jour férié)

Découverte 59€

-Une découverte de notre univers en 4 services

Midi et soir

Accord mets et vins 32€

Émotion 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services

Midi et soir

Accord mets et vins 41€

Le Grand Menu 98€

-Notre grand menu pour découvrir la cuisine du chef en 7 services

Uniquement le soir et dimanche

Accord mets et vins 5 verres 48€

Menu Carte Entrée, plat, dessert 80€

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.



Pour faire Plaisir

Tartelette Kiwi et bourgeon d'ail fermenté

Miso et gelée de Homard

Madeleine au miel de la Ruche Grise

Le Grand Menu

Tomates Françaises Boule tomate coulis au gingembre

Focaccia vinaigrette de tomate

Homard de nos côtes, en deux services

- Glacé au beurre de corail, sabayon homard
- Courgette fleur de notre jardin Farcie au homard, sauce acidulée

Le haddock JCDR raviole grasse poivre Timur, poudre de peau

Ris de veau Français rôti au sautoir, légèrement fumée au bois de coco, jus très corsé

(uniquement dans le grand menu)

OU

Dos de cabillaud, jus de homard, courgette de notre jardin

Craquant de chèvre de Canaples, gel de citron

Framboises, sabayon vanille

Menu Homard bleu de nos côtes en 4 services

110€

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.

To Delight

Kiwi Tartlet & Fermented Garlic Buds

Lobster Miso & Jelly

Madeleine with Honey from La Ruche Grise

The Grand Tasting Menu

French Tomatoes

Tomato sphere, ginger tomato coulis

Focaccia with tomato vinaigrette

Local Blue Lobster, Served in Two Courses

- Glazed with coral butter, lobster sabayon
- Garden zucchini flower stuffed with lobster, tangy sauce

JCDR Smoked Haddock

Rich raviolo, Timur pepper, crispy skin powder

Pan-Roasted French Sweetbreads

Lightly smoked with coconut wood, intensely reduced jus

(Available only in the Grand Tasting Menu)

OR

Cod Loin

Lobster jus, zucchini from our garden

Canaples Goat's Cheese Crisp

Lemon gel

Raspberries

Vanilla sabayon

Local Blue Lobster Menu – Four Courses €110

