

Quelque part...

LES PREMICES

Cuisine Bistronomique

C'est l'expérience où l'univers est en corrélation avec la cuisine proposée par le chef Florian BARBAROT.

« La cuisine est ma façon de raconter une histoire, à travers chacun de mes plats. Une cuisine résolument tournée vers les produits de la mer, qui s'inspire de mes racines, bien ancrées dans la terre. »

La carte des vins est assurée par notre sommelier en chef Thibault DAUBRESSE.

Voyage Abyssal – Formule Déjeuner

Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi

2 paliers (Entrée-plat ou plat-dessert)	29
3 paliers (Entrée-plat-dessert)	35

ENTRÉE

PLAT

DOUCEUR

L'OEUF FERMIER	12
Au plat, mousseline de topinambours et crème de langoustine	
LE CABILLAUD	13
Mousseux, en brandade, condiment chorizo, amandes et bulots	
LE THON	15
Dans l'esprit d'un Vitello Tonnato, et mayonnaise légère au basilic	
LE PETIT POIS	21
En velouté, gnocchis de polenta au vieux Comté affiné 24 mois	
LA TRUITE DES PYRÉNÉES	23
Cuite à 42 degrés, risotto de céleri et sauce hollandaise	
LA POITRINE DE COCHON	25
Confite, puis grillée, velouté de lentilles vertes façon carbonara au Haddock	

LE BRIE DE MEAUX 12

A l'ail des Ours, affiné en cave par nos soins

LA VANILLE DE POLYNÉSIE 10

Foccacia caramélisée au miel de fleurs et sorbet laitier

LE CACAO 12

Crémeux, en pain perdu et en sorbet

LA FRAISE 14

Au naturel, ketchup aux épices et espuma de burrata

A PARTAGER

Chou-Fleur rôti, fromage blanc, sésame	6
Focaccia thym, olive, anchois	6
Cromesquis de daube de boeuf	7
Croque Haddock	7
Houmous, Olio di Sera, pain toasté	8
Tacos à la truite grillée au BBQ	9