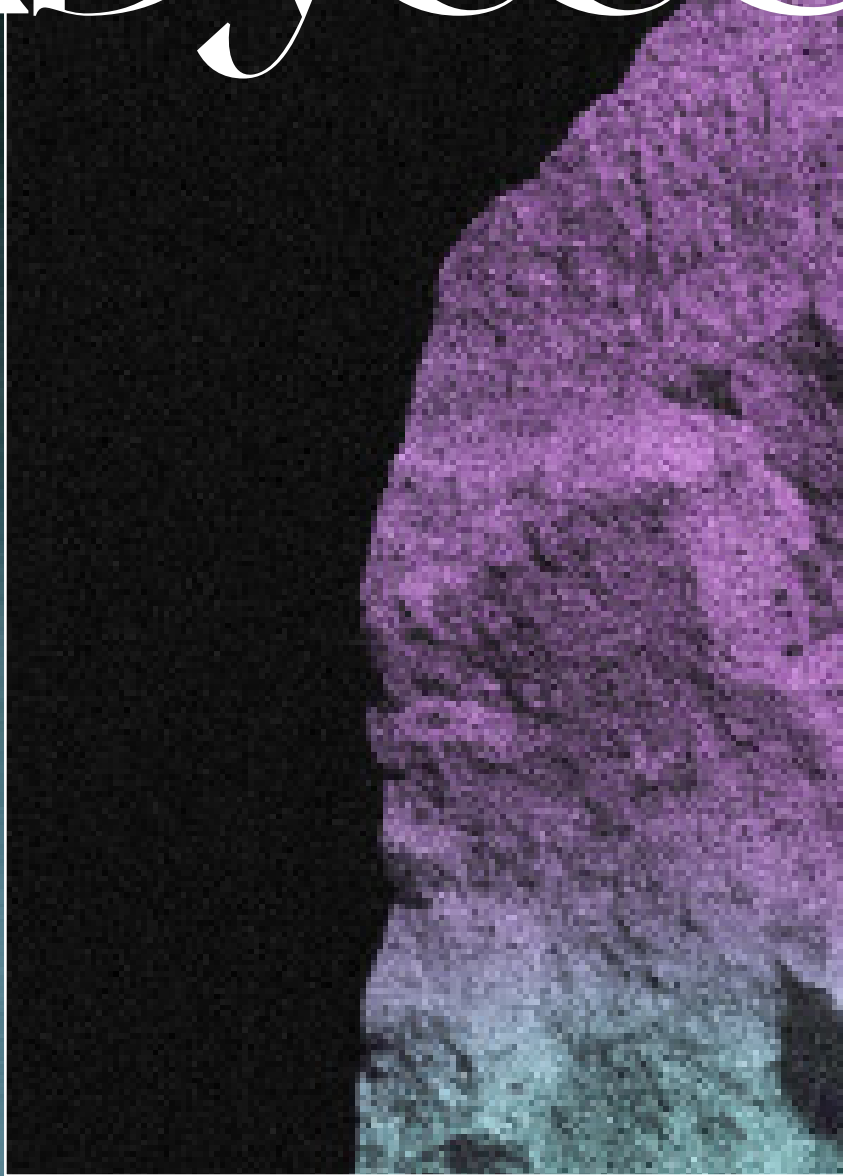


Dans les

Abysses



Quelque part... . . .

LES ABYSSES

Cuisine Gastronomique

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 – 3 Paliers – 48€

Servi le midi uniquement, du mardi au vendredi

MISE EN ABYSSE

DESCENTE EN ABYSSE

EN DOUCEUR

Une plongée en pleine journée vous permettra de traverser les trois paliers avec une remontée toute en douceur.

Le retour de pêche et la saisonnalité, donneront le tempo à ce voyage.

LES PREMICES

MISE EN ABYSSE

A CONTRE-COURANT

RETOUR SUR TERRE

EN DOUCEUR

Accord mets et boissons – Cinq paliers 45

Plongez à la découverte de la cuisine du chef Florian Barbarot, à travers un voyage en cinq paliers.

De l'iode par surprise, de la douceur dans des zones plus salines et un contre-courant à consonnance terrestre, vous invite à faire voyager vos sens.

Par soucis d'osmose et de convivialité, l'ensemble de la table voyagera avec le même nombre de paliers

LES PREMICES

MISE EN ABYSSE

DESCENTE EN ABYSSE

CURIOSITÉ MARINE

IMMERSION ABYSSALE

A CONTRE-COURANT

RETOUR SUR TERRE

EN DOUCEUR

Accord mets et boissons – Huit paliers – 70

Empruntant le même courant que le voyage abyssal en cinq paliers, cette traversée en contient trois de plus..

L'occasion rêvée pour descendre un peu plus dans les abysses, à la rencontre de curiosité marine avant de vivre un instant de partage avec le chef à la découverte d'un produit d'exception.

Par soucis d'osmose et de convivialité, l'ensemble de la table voyagera avec le même nombre de paliers

Ici, le produit est roi, mais il ne serait rien sans nos producteurs de qualité.

Quelques-uns de nos fournisseurs :

LES CHAMPIGNONS / Javier Gorga / Javier

LES ÉPICES / Ankhor / Samir

LES FROMAGES / Fromagerie Quatrehomme / Marie

LE MIEL / Les cadres noirs percherons / Patrick

LA FARINE / Les moulins de l'andelle / Arnaud

LES LÉGUMINEUSES / Gumi / Laurent

LES COQUILLAGES / Camargue coquillages / Daniel et sa maman

LES HUILES / Olio di serra / Dorian

LA BETTERAVE / Rocal / Vincent

N'hésitez pas à nous signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires.

POISSONS . CRUSTACÉS . SOJA . SULFITES . LUPIN
ŒUFS . MOUTARDE . LAITAGES . CÉLERI . SÉSAME
GLUTEN . FRUITS À COQUE . ARACHIDES . MOLLUSQUES