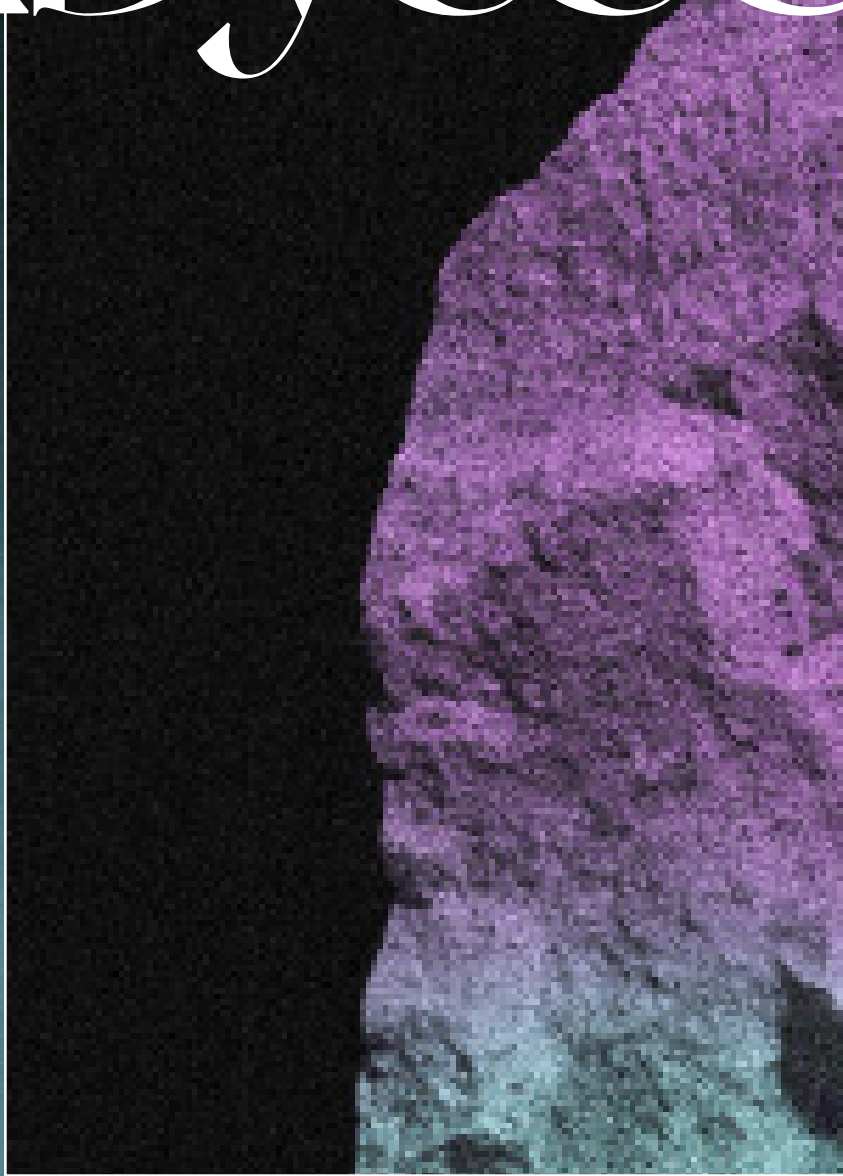


Dans les

# 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

Le Merlu au sel de Citronnelle, jus de betterave au galanga

## MISE EN ABYSSE

Le Poulpe comme un cassoulet, confit de canard à l'ail noir

## A CONTRE-COURANT

La Truite des Pyrénées en habit vert, asperge verte fumée au mélilot

*ou*

## A CONTRE-COURANT «ROYAL»

Homard bleu de Bretagne et Ris de Veau à la truffe noire du Périgord + 26€

## RETOUR SUR TERRE

Le munster dans l'esprit d'une choucroute, pain à la pomme de terre

## EN DOUCEUR

L'Huître confite au caramel d'agrume, cheesecake au Nori

L'amande dans son feuilletage, crèmeuse et glacée au saveur de kumquat

Accord mets et boissons – Cinq paliers 50

*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

Le Merlu au sel de Citronnelle, jus de betterave au galanga

## MISE EN ABYSSE

Le Poulpe comme un cassoulet, confit de canard à l'ail noir

## DESCENTE EN ABYSSE

La Langoustine de Bretagne snackée entière, crôte de nougat et jus de civet de la mer

## CURIOSITÉ MARINE

Vos sens seront mis en éveil lors de ce palier

## IMMERSION ABYSSALE

Le couteau cuit de peur, royale de fenouil et velouté à l'ail des Ours

## A CONTRE-COURANT

La Truite des Pyrénées en habit vert, asperge verte fumée au mélilot

*ou*

## A CONTRE-COURANT «ROYAL»

Homard bleu de Bretagne et Ris de Veau à la truffe noire du Périgord + 26€

## RETOUR SUR TERRE

Le munster dans l'esprit d'une choucroute, pain à la pomme de terre

## EN DOUCEUR

L'Huître confite au caramel d'agrumes, cheesecake au Nori

L'amande dans son feuilletage, crèmeuse et glacée au saveur de kumquat

Accord mets et boissons – Huit paliers 75

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

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

Poisson - Crustacés - Soja - Sulfite - Lupin - Oeuf - Moutarde - Laitages

Céleri - Sésame - Gluten - Fruits à Coques - Arachides - Mollusques