

# 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.

## L'OEUF FERMIER 13

dit parfait, mousseline de céleri au beurre noisette et croûtons à l'ail

## L'AILE DE RAIE 16

à la Grenobloise, compression de potiron et fromage frais, sorbet d'épluchures

## LE POULPE 18

Grillé et fondant, houmous et salade de Daïkon

## LES COQUILLAGES 26

Juste cuits et crémeux, risotto aux champignons Eryngii

## LA POITRINE DE COCHON 29

Confite, puis grillée, choux rouge mariné aux figues et mousseline de panais

## LA LOTTE 31

Cuite à 42 degrés, quinoa à la patate douce, et bouillon de champignons au beurre de café

LE BRIE DE MEAUX

9

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

LA GRENADE

13

Dans l'esprit d'une tartelette, grenade crue au sumac, crème légère façon cheesecake, sorbet grenade thé vert

LE MAÏS

14

Glacé, soufflé, comme un chou et crèmeux chocolat au lait

LA FIGUE

15

Crue et cuite, infusion de feuille et croustillant au miel