



Par Fabrice Salvador - Chef de Cuisine

Au rythme du marché et des saisons,
le chef vous propose chaque jour des menus différents

Nos menus peuvent varier suivant les arrivages

Promenade du Marché en 3 services à 58 €

Au déjeuner uniquement, idéal pour vos repas d'affaires,
ce menu peut être servi en 1 heure

Nature Gourmande en 4 services à 78 €

Pour l'ensemble de la table uniquement, midi & soir

Cristallerie en 5 services à 98 €

Pour l'ensemble de la table uniquement, midi & soir

Le Jardin en 5 services végétaliens à 98 €

Midi & soir

Prestige en 6 services d'exception à 175 €

Dernière commande 13h15 / 20h45

Pour l'ensemble de la table uniquement, midi & soir

Les Accords d'Olivier Schanne

Olivier Schanne's Wine Pairing

2 verres à 28 €

4 verres à 54 €

6 verres à 78 €

Promenade du marché

Déjeuner uniquement

Tartare de Thon Bleu
Blue Tuna tartare

• • •

Saumon Label Rouge & Courgettes
Label Rouge Salmon & Zucchini

ou

Veau fermier élevé sous la mère, carottes
Suckling Veal with Carrots

• • •

Mangue / Passion / Noisette
Mango / Passion fruit / Hazelnut

Le Jardin

Déjeuner et diner

Autour du potiron
Pumpkin tasting

• • •

Panais Rôti
Roasted Parsnip

• • •

Pâtes Carbonara
Carbonara Pasta

• • •

Raisin / Panais / Coco
Parsnip / Coconut / Grape

• • •

Mont-Blanc chocolat
Chocolate Mont-blanc

Cristallerie

Déjeuner et diner

Daurade & Fenouil
Seabream & Fennel

• • •

Carabinero comme à Jimbaran
Carabinero with spices

• • •

Raviole de Bœuf Rendang
Rendang Beef Ravioli

• • •

Raisin / Panais / Coco
Parsnip / Coconut / Grape

• • •

Branches Chocolat / Réglisse
Chocolate / Liquorice

Prestige

Déjeuner et diner

Crudo de Langouste
Langouste as a sashimi

• • •

Ormeaux & Couteaux bretons
Abalone & Razor clams

• • •

Turbot de ligne & Caviar Kristal
LineTurbot & Kristal Caviar

• • •

Dégustation de bœuf de Kobé & Wagyu
Kobé and Wagyu Beef tasting

• • •

Raisin / Panais / Coco
Parsnip / Coconut / Grape

• • •

La Figue dans tous ses états
Fig tasting