

Les Prémices

Foie gras de canard aux figues moelleuses, en croûte de spéculos

Crumble de gambas, moules de bouchot, confit de fenouil au sabayon safrané

Cocotte de foie gras de canard poêlé au cidre, pommes acidulées et framboises

Feuillantine d'aiglefin aux asperges, fondue de jeunes poireaux au beurre rouge

Saumon frais mariné, compotée d'oignons rouges, duo de Charlotte et Vitelotte

Fraîcheur veloutée de fanes de radis, petit pain aux olives, lard fumé, gratiné de chèvre frais



Les Mets de l'Océan

Papillote d'espadon au romarin, pilaf de quinoa aux légumes d'été

Lotte rôtie en robe de chorizo doux, riz thaï à l'encre de seiche, sauce aux agrumes

Aile de raie bouclée, roquette croquante aux éclats de fèves, émulsion de cébette et cucunci

Les Mets de la Terre

Foie de veau aux écrevisses, nid de Fettuccine au curry, juliennes de Morteau

Mignon de porc laqué au miel épicé, fruits secs, écrasée de patates douces, infusion de réglisse

Filet de boeuf aux morilles, confit d'échalotes au vin vieux, crémeux d'escargots persillés



Les Affinés du Maître Fromager

Petit pot de Broccio (fromage frais corse) aux senteurs du potager

Sélection du moment de Sébastien Dubois

Les Douceurs Gourmandes

Makis de riz au lait d'amande en habit de fenouil confit, sorbet de poivron rouge

Marmelade de rhubarbe en gelée, crème glacée au fromage blanc, coulis de fruits rouges

« Parfait » de fraises au mascarpone façon Charlotte

Tarte fine tiède aux pêches, décoction onctueuse de thym

Récolte estivale accompagnée de ses sorbets

Délicate déclinaison de chocolat