

## CARTE & MENUS

### La Carte

#### Premiers pas

Le topinambour velouté, confit et croquant, en infusion citronnée	26 €
Ravioles de courge doubeurre à la mandarine bouillon de fenouil	28 €
Les Saint Jacques de Port-en-Bessin marinées à cru, citron de Menton, chayote, eau de chou-rave	42 €
La langoustine royale raidie à l'unilatéral, oignons doux en soubressade, condiment orange, jus coraillé	44 €
L'oursin de roche au naturel, chou-fleur en textures	38 €

#### Retour de mer

Les rougets de nos côtes cuits sur la peau, pistes, brocoletti de pays, bouillon de tripettes	46 €
Les noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin snackées, bonbons poireau-truffe noire, jus au parmesan	52 €
Le bar sauvage de Méditerranée cuit à basse température, topinambour rôti, truffe noire d'Aups, jus d'oignons doux	52 €

#### Magie des terroirs

La truffe d'Aups, dans l'idée d'un risotto fregola sarda, parmesan 30 mois	40 €
La canette de Mr Verzeni et le foie gras de canard en tourte truffée, ravioles de céleri rave à la pomme Granny, jus de rôti	64 €
Le ris de veau fermier doré au sautoir, chou blanc fermenté à l'eau de citron, doubeurre, jus de veau	48 €

#### Sucrés pour finir

La pomme et le panais	17 €
Le citron de Menton comme un tiramisu	17 €
La Cazette et le chocolat au lait grand cru Surabaya	17 €