

Menu

Chef des cuisines:
Thierry Marx

Chef du laboratoire:
Raphaël Haumont

Semi-pris de coquillage

Eau de mer gélifiée à l'algue kombu, coques,
émulsion d'eau de mer et lait de soja

★

Tomates en jeu de textures

Eau de tomate, tomate cryoconcentrée,
tomate-shiso en semi-pris, tomate lyophilisée

★

Homard miso, aubergine

Coffre de homard, pince en tempura à l'encre
de seiche, aubergine snackée au sésame,
miso breton

★

Canard, cassis et betterave. Effervescence de fruits noirs

Canard mariné et saisi,
sauce en effervescence instantanée,
garniture betterave et cassis

★

Pièce montée liquide

Caramel liquide, crème vanille liquide
et eau de pâte à choux