

LE DÎNER À L'ÉCUME

Dinner at L'Écume

“LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS”

85€

La Carotte

En mille feuille à la reine des près
Carrot mille-feuille with meadowsweet

Le Poulpe

Juste saisie, raisin et touche anisée
Octopus, Seared, with grapes and hint of anise

Le Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé
Sea bass, Zucchini with aioli & iodized velour

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“PROMENADE GOURMANDE”

105€

La Carotte

En mille feuille à la reine des près
Carrot Mille-Feuille with Meadowsweet

Le Poulpe

Juste saisie, raisin et touche anisée
Octopus, Seared, with grapes and hint of anise

Le Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé
Sea bass, zucchini with aioli & iodized velour

L' agneau

De la côte à l'épaule, épices douces et jus à la baie d'assame
From the Rib to the Shoulder, with Gentle Spices
and Assame Berry Jus

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover,
and black garlic

BALADE ÉPICURIENNE

135 €

La Carotte

En mille feuille à la reine des près
Carrot Mille-Feuille with Meadowsweet

La Langoustine

Ecume de riz et caviar IGP “ Sturia ”
Langoustine, rice foam and IGP ‘Sturia’ caviar

Le Bar

Courgettes, aïoli et velour iodé
Sea bass, zucchini with aioli & iodized velour

L' agneau

De la côte à l'épaule, épices douces et jus à la baie d'assame
From the Rib to the Shoulder, with Gentle Spices
and Assame Berry Jus

La Mirabelle

Sauternes et tonka
Mirabelle, Sauternes wine and tonka

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“JARDIN DES SAVEURS”

85€

La Carotte

En mille feuille à la reine des près
Carrot mille-feuille with meadowsweet

Les légumes d'été

Palette de couleurs aux touches de Sauternes
et de kumquat
Vegetables, a color palette with
touches of Sauternes and kumquat

La Raviole

Burrata, écume d'ail des ours
et confiture de jaune d'œuf
The Ravioli, burrata, wild garlic foam and egg yolk jam

La Mirabelle

Sauternes et tonka
Mirabelle, Sauternes wine and tonka

Plateau de fromages affinés, Maison Servat/ *Matured cheese platter, Maison Servat* (+ 18€)

Viande origine France / *Meat of French origin*

Prix nets, service compris / *Net prices, service included*

LE DÎNER À L'ÉCUME

Dinner at L'Écume

Les légumes d'été	25
Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat	
Vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat	
Le Poulpe	26
Juste saisie, raisin et touche anisée	
Octopus, Seared, with grapes and hint of anise	
La Langoustine	37
Ecume de riz et caviar IGP " Sturia "	
Langoustine, rice foam and IGP 'Sturia' caviar	
	
Le Bar	38
Courgettes, aïoli et velour iodé	
Sea bass, zucchini with aioli & iodized velour	
La Raviole	35
Burrata, écume d'ail des ours et confiture de jaune d'œuf	
Ravioli with burrata, wild garlic foam, and egg yolk jam	
L'Agneau	41
De la côte à l'épaule, épices douces et jus à la baie d'Assam	
From the Rib to the Shoulder, with Gentle Spices and Assame Berry Jus	
	
La Mirabelle	24
Sauternes et tonka	
Mirabelle, Sauternes wine and tonka	
Le Chocolat	24
Nyangbo 68%, mélilot et ail noir	
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic	