



Menu Marin

Tempura d'arêtes de sardines longuement marinées au soja et agrumes,
Sabayon nori yuzu

∞

Sardine au naturel,
Compression d'aubergines violettes au pommé,
Vinaigrette à l'essence des têtes

∞

Rouget barbet, juste saisi et rehaussé de son foie,
Fenouil braisé à l'anis vert torréfié et rouille légère au safran de Falaise,
Sucs d'arêtes rôties

∞

Camembert, huître et salicorne
Servi avec une fougasse aux algues

∞

Croustillant Guanaja, wakamé et fraîcheur citron

Menu servi pour deux personnes

Valable du 8 au 15 juin 2017

Prix par personne 80€

***Menu élaboré dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Océan,
célébrée le 8 juin dans les établissements Relais & Châteaux
engagés avec Ethic Ocean.***

