



L'INSPIRATION JACQUES LE DIVELLEC

Trilogie de mises en bouche de la mer
caviar, crabe et huître

Soupe de poissons et sa rouille, mie de pain croquante à l'ail
doux, éffiloché de crabe des neiges à l'estragon

Tartare de thon rouge Big Eye
agrémenté de citron et d'huile d'olive extra vierge
salade de salicornes, vinaigrette aux graines noires, fines
verdures

Bar rayé rôti sur peau croustillante au piment d'Espelette
sauté de légumes de saison sur tombé d'épinards à la crème
hollandaise à l'olive noire niçoise et salade d'herbes

Gourmandises d'Éric Lessard, Chef pâtissier

Café ou thé et mignardises

69.