



Par Emmanuel Lehrer – Chef de
cuisine

« *Le Menu de Pâques* »

Huitre Cadoret et daurade Corse

Haché menu, salicorne, kumquat du jardin émulsion iodée

Oyster, sea bream from Corsica

Chopped, samphire, kumquat from the garden, iodine emulsion

Chapon de Méditerranée

Cuit sur la peau, coques, haddock fumé et asperges vertes de Provence

Mediterranean scorpion fish

Cook on the skin, shells, smoked haddock and green asparagus from Provence

Poulet fermier de Challans

Farci, foie gras, morilles et jus de poulet

Chicken from Challans

Stuffed with Foie gras, morels and chicken sauce

Pré- dessert

Fraicheur Granny Smith verveine

Freshness

Green apple and verbena

Chocolat 64% origine Madagascar

Confit de framboise, yuzu et glace aux éclats de fève de cacao

64% chocolate from Madagascar

Candied Raspberry, yuzu cloud and cocoa bean ice cream

85€/pers

Hors boisson



LA TABLE DE PIERRE