

# L'étage

Nous sommes ravis de vous recevoir dans ce lieu unique sur la Place des Terreaux. Nous vous proposons : un menu Extrait\*, un menu autour du homard et caviar\* et un menu Tasting\*. Passez un agréable moment. Guillaume Mallet

## **MENU EXTRAIT D'ÉTÉ\***

Entrée, plat et dessert - 54€ TTC par personne

### **FOIE GRAS**

Foie gras de canard des Landes

### **LIEU JAUNE**

Lieu jaune de ligne, poutargue

### **FRAISES**

Crèmeux vanille de Tahiti, fraise, Loumi

•••••

## **MENU ATOUR DU HOMARD - CAVIAR\***

4 plats + 2 desserts - 96€ TTC

### **LE CAVIAR**

Caviar osciètre prestige de la maison Kaviari : 15g

### **HOMARD**

Médailon poché, consommé de Dashi, katsuobushi

### **TERRE**

Queue de homard rôtie au foin, jus de viande au poivre sauvage

### **MER**

Caviar de Méditerranée de la famille Koskas et son risotto

### **FRAISES**

Crèmeux vanille de Tahiti, Fraise, Loumi

### **PARFAIT**

Crème glacée à la fraise

\* un repas est un moment de partage, et dans ce souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

En cas de Restrictions Alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous Prévenir. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.