

# L'étage

Nous sommes ravis de vous recevoir dans ce lieu unique sur la Place des Terreaux. Nous vous proposons : un menu extrait d'été, un menu "Autour du homard - caviar\*" et un menu Tasting\*. Passez un agréable moment. Guillaume Mallet

## MENU EXTRAIT D'ÉTÉ

Entrée, plat et dessert 49€ TTC

### CANARD

Foie gras des Landes pûelé, jus d'ail noir, petit épeautre

### MAIGRE

Maigre élevé dans le golfe d'Ajaccio, parfumé au népita, riz du Mont Fuji

### FRAISE

Fraises Charlotte, rhubarbe, crème à la vanille de Madagascar

•••••

## MENU AUTOUR DU HOMARD - CAVIAR\*

4 plats + 2 desserts 86€ TTC

### LE CAVIAR

Caviar osciètre prestige de la maison Kaviari : 15g

### HOMARD

Médailon poché, consommé de Dashi, katsuobushi

### TERRE

Queue rôtie au foin, jus de viande au poivre sauvage

### MER

Caviar de Méditerranée de la famille Koskas et son risotto

### FRAISE

Fraises Charlotte, rhubarbe, crème à la vanille de Madagascar

### PARFAIT

Glace au pamplemousse, poivre timut, mousse fusion fruits rouges

\* SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE