



*Il est parfois difficile de pousser la porte des grandes maisons.
Fort de ce constat, nous avons souhaité bousculer les idées reçues en faisant le pari de rendre
accessible la cuisine étoilée aux amoureux de la gastronomie française.*

*Le chef SYLVESTRE WAHID vous invite le temps du déjeuner à vous laisser porter par un
menu servi en 6 séquences de l'entrée jusqu'au dessert.*

LE FOIE GRAS

De Canard des Landes / Réduction d'une sangria épicée

LE MAQUEREAU

Concombre antillais / Framboises / Nori

LE CHEVREUIL DE CHASSE FRANÇAISE

Chayote / Comté / Raisin Muscat / Épices du Vadouvan

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth