La Carte

L'ALCÔVE

RESTAURANT

Dégustation

(dix huîtres pour deux personnes)

Pentalogie d'Huîtres Boudeuses N°4 de la Maison Hervé

Tapenade de concombre, gel et neige de pomme
Grenades, pousse d'épinard et gel citron
Crème de balsamique blanc et purée d'échalote
Beurre d'algue
Saucisse fumée

35

Les Entrées

Pétales de Poulpe et Légumineuses

Pois chiches et lentilles corail en salade aux tomates séchées de cet été, yaourt à la menthe et au cumin

18

Maquereau en Gravelax

Vinaigrette à l'orange, clémentine et copeaux de carotte pourpre crème d'ail noir et croûton de pain

18

Thon en Carpaccio

Sauce thoïonade à la coriandre, chutney de concombre au gingembre, condiment citron vert brûlé, radis croquants

18

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris

Les Saveurs Marines

Saint-Jacques Dorées

Crémeux d'artichaut et patate douce au beurre de whisky,
pousses d'épinard et noix de pécan

31

Loup Riviera

Gnocchi de ricotta, oignons doux caramélisés,
condiments anchois, câpres, olives noires et citrons confits

33

Les Saveurs des Pâturages

Picanha de Veau

Betteraves jaunes fondantes, haricots coco plats et herbes fraîches en salade,
condiment aigre doux betteraves pruneaux

32

Tartare de Bœuf au Couteau Avocado & Mango

Vinaigrette à la mangue, salpicons d'avocat à la flamme et épice tajín,
churros de pomme de terre

30

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris

Les Saveurs du Potager

Cèpes et Girolles Étuvés à l'Huile d'Ail

Confit de choux rouge au vin rouge et aux groseilles,
pomme granny Smith, herbes et groseilles fraîches

22

Ravioles Frites au Tofu

Carottes, gingembre et cébettes grillées dans une farce onctueuse,
cœur de romaine, jaune d'œuf confit et vinaigrette du bout du monde

22

Pour les Enfants

Nous pouvons adapter les plats de la carte
selon les désirs de vos petits gastronomes

16

La Pause Déjeuner

Selon l'inspiration du Chef
(le midi du mercredi au dimanche)

MENU
Plat du Jour + Dessert

22

Plat du Jour

17

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris

Les Desserts

Le Financier Noisette

Praliné et glace noisette,
gel et sorbet citron

11

Le Mille-Feuille

Tuiles cacahuète, ganache chocolat et caramel coulant,
glace chocolat

11

La Perle de Coco

Mangue en textures,
granola de flocons d'avoine et d'amandes au citron vert

11

Sélection de Fromages Affinés

De la cave d'Olivier Nesty

13

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris