



Chers convives,

Chaque jour, mon équipe et moi-même construisons une cuisine autour des produits que j'affectionne. Nous les sélectionnons avec le plus grand respect, dans le seul but de vous apporter du plaisir. De l'agriculture, l'élevage et la pêche en passant par les forêts et les océans, nous sommes, en tant que cuisiniers, tenus de contribuer à l'avenir sain de notre planète.

Plus on avance dans notre passion et plus le produit semble d'une importance capitale. Notre service et notre accueil expriment cette notion de partage. La composition d'une assiette doit être lisible. La saisonnalité est une évidence.

*Je veux mettre dans ma cuisine ma sensibilité
Quand nous réfléchissons à nos assiettes,
Toutes ces envies se télescopent ...
Le chaud, le froid
Le croquant, le fondant
Un bouillon, une sauce
Une acidité, des textures...*

*Ma cuisine est le résultat d'un produit, d'un assaisonnement et d'une cuisson ayant trouvé le juste équilibre...
Attentif à cette philosophie, c'est avec l'aide de toute une équipe que je souhaite vous la faire partager ...*

Jérémy Czaplicki

Carte de saison

Les Poissons locaux

Mahi Mahi mariné <i>Citron caviar / Fenouillette</i>	⊗	38€
Langouste servie froide / Piment antillais <i>Mayonnaise contemporaine / Grenades</i>	⊗	90€
Thon mi cuit / Vinaigrette au sucre noir <i>Kiwi / Jambon Pata Negra</i>	⊗	48€

Inspiration Caraïbes

Sole roulée / Noix de coco / Agrumes <i>Cappuccino oursins / Fregola</i>		90€
Vivaneau à la cubaine <i>Maïs / Cacao / Rhum</i>	⊗	48€
Langoustines / Caviar Kristal <i>Avocat / Banane / Pamplemousse</i>	⊗	75€

Les Plats Signatures

Burrata des Pouilles / Caviar Kristal <i>Épinards / Ricotta / Basilic</i>	⊗	59€
Bar / Croûte de sel & Vadouvan (à partager) <i>Riz créole / Piment</i>		180€
Linguine « Gagnano Gentile » / Langouste <i>Sauce Bisque / Parmesan / Ail / Tomates</i>		90€

Le Végétal

Aubergines confites / Farofa <i>Chutney poivrons rouges / Citrons verts</i>	✓	32€
Patates douces / Risotto <i>Lait de coco / Café / Cannelle</i>	⊗ ✓	36€
Courgettes / Fleurs <i>Gribiche exotique</i>	⊗ ✓	28€

Les Viandes

Pintade « Joyce Farms » rôtie <i>Vanille / Romarin / Genièvre</i>	⊗	58€
Cochon Ibérique / Safran <i>Jus de bouillabaisse / Rouille</i>		68€
Filet de bœuf « Wagyu » <i>Stroganoff / Sabayon pomme de terre / Paprika</i>	⊗	110€

Les Desserts

Tarte soufflée chocolat grand cru <i>Praliné noisette</i>	✓	25€
Café « Saint Domingue » / Passion <i>Biscuit amandes / Céréales caramélisés</i>	✓	23€
Myrtilles / Gros thym <i>Cheesecake / Sorbet citrons verts</i>	✓	23€

Menu expérience

Menu quatre séquences à 130€ *

Accord mets & boissons - 4 services - à 65€

Menu cinq séquences à 150€ *

Accord mets & boissons - 5 services à 75€

Option sans alcool disponible

Le Chef et son équipe vous invitent à vivre une expérience gastronomique unique, à travers des menus surprises de 4 ou 5 séquences, dévoilant toute la finesse et la créativité de leur cuisine.

** Menu expérience proposé pour l'ensemble des convives*



La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets en Euros - Taxes et Service compris

