



EDOUARD SET

Nous vous proposons un menu décliné en quatre temps axé sur des produits frais, locaux et de saison. Notre cuisine est un délicat hommage à la mer et à la terre, notre terroir se trouvant aux confluents de ces deux origines puissantes. Nous vous souhaitons de partager un agréable moment.

A. Thomzo



Votre déjeuner du
JEUDI 5 JUIN

Fraîcheur melon- pastèque, feta au basilic, citron,
voile de balsamique blanc

Le Pintadeau condiment ail noir,
l'oignon nouveau en 2 façons

Comme un banoffee...
chocolat croquant, acidulé passion



Votre déjeuner du
VENDREDI 6 JUIN

Cromesquis de foie gras et noisettes
& Coupe de Champagne

Focaccia façon melba, tomates d'antan, burratina,
pesto de pistache et cédrat

Cabillaud de ligne, asperges grillées,
coques et saké

Millefeuille vanille & noix de Pécan



Votre déjeuner du
SAMEDI 7 JUIN

Fleur de courgettes farcies ricotta-citron
& Coupe de Champagne

Ceviche de dorade royale, craquant de radis,
tuile de sésame noir

Noix de filet de bœuf charolais,
déclinaison autour de la carotte, note vietnamienne

Nage d'agrumes, sphère en chocolat guanaja



EDOUARD SET

Votre déjeuner du
DIMANCHE 8 JUIN

Carpaccio de veau sur un tartare d'olives vertes,
citron confit
& Coupe de Champagne

Croquant de légumes primeurs façon pain perdu,
crémeux d'ail doux, pétales ibérique

Queue de homard bleu rôtie aux agrumes, la pince en
raviole, crème de pois.

Fraises et Rhubarbe



EDOUARD SET

**Retrouvez nous pour les
"Afters" du concours au
Bar à Champagne**



edouardset_officiel

Rendez-nous visite!