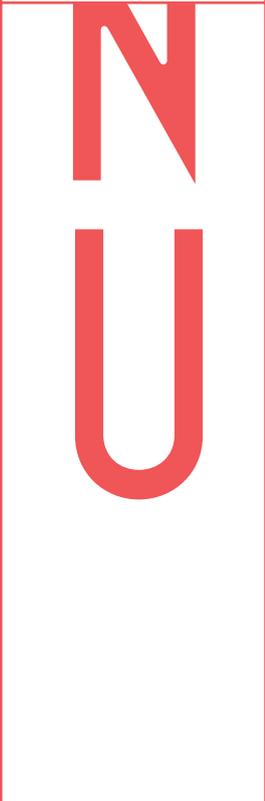
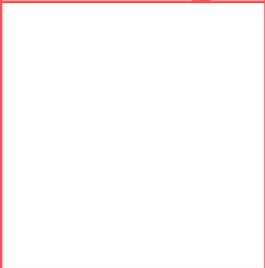
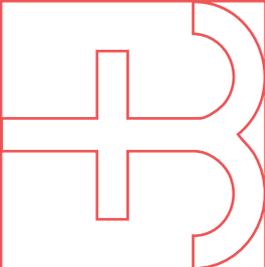


L'ÉPHEMÈRE

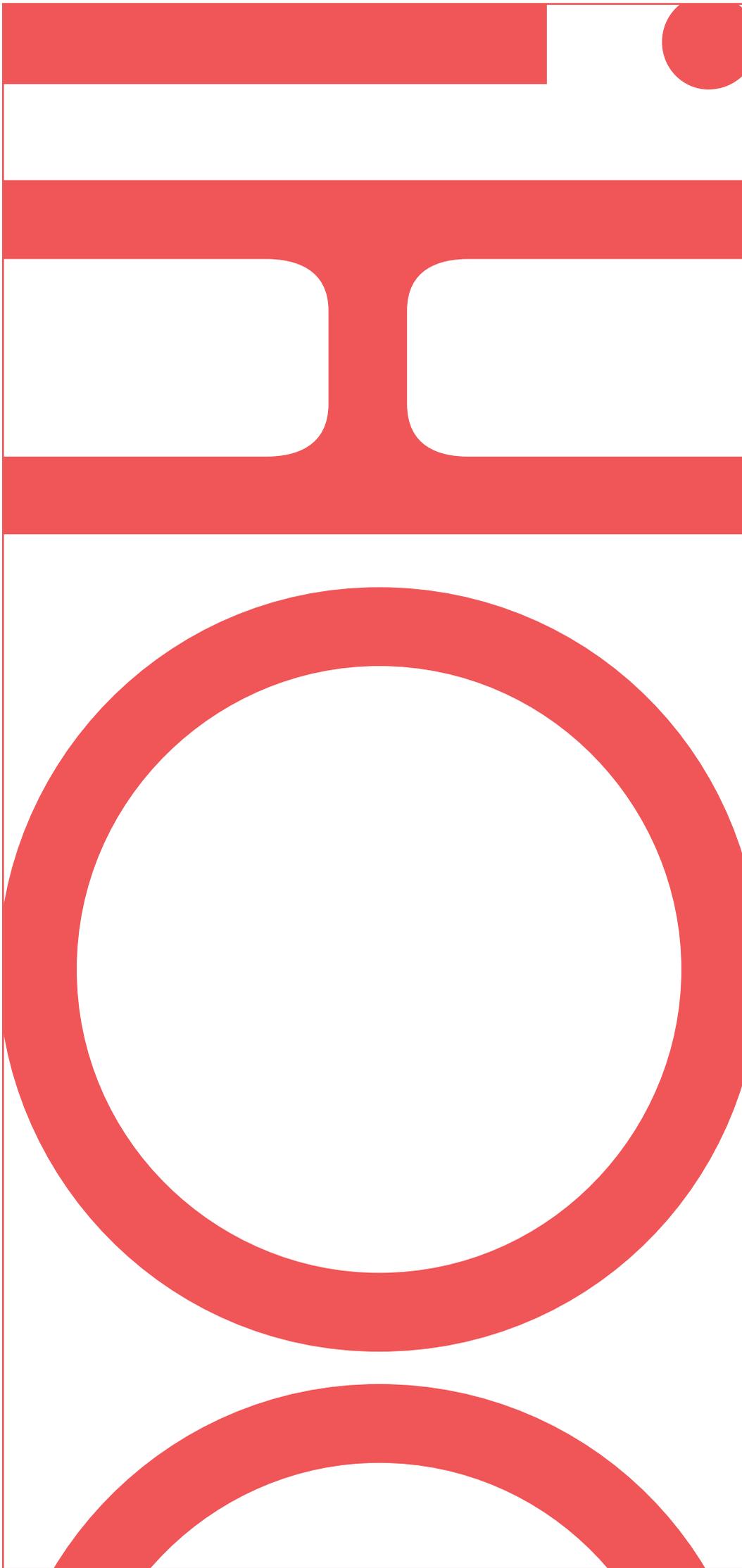
PAR

ATELIER MORISSEAU



Pourquoi un Menu unique ?

Parce que vous êtes uniques.
d'autres questions ?



Escales iodées en 7 étapes

Embarquez pour un moment raffiné au sommet du Grand Bé, où notre sélection de fruits de mer se partage en sept étapes simples et savoureuses. Notre plateau composé avec soin, vous propose un voyage gustatif des plus délicieux, sans rien révéler à l'avance pour préserver votre surprise.

90€ / personne
Hors boissons

Le Chaud

Laissez-vous séduire par les arômes envoûtants de la mer, magnifiés par une cuisson délicate, qui exalte les saveurs et vous réchauffe le cœur.

Le Cuit

La précision de nos cuissons révèle toute la tendreté et la finesse des produits de la mer, pour une dégustation subtile et raffinée.

Le Cru

Appréciez la pureté et la fraîcheur des fruits de mer dans leur état naturel. Chaque bouchée est une ode à l'océan, une expérience sensorielle sans compromis.

Le Froid

Les trésors de la mer se dévoilent sous un autre jour, subtilement accompagnés pour un mariage de textures et de saveurs qui éveillera vos papilles.

Expérience Unique

Chaque plat est une surprise, chaque bouchée une découverte. Laissez-vous guider par notre chef dans cette aventure culinaire, où l'inattendu est au menu.

L'ÉPHEMÈRE



ATELIER
MORISSEAU