

Chers clients,

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.

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 et construite.

La saisonnalité est une évidence ; je veux mettre dans ma cuisine ma sensibilité et de l'intelligence.

Quand nous réfléchissons à nos assiettes, toutes ces envies de partage 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



Partagez vos souvenirs et expériences

A la carte

Couteaux de mer & beurre noisette à l'ail chou fleur & collection de persils de Bruno Cayron <i>Fil Gm</i>	24 €
Fleur de Saint-Pierre mariné au caviar osciètre betteraves plurielles & Paris bruns <i>Fil Gm</i>	39 €
Calque de daurade royale vinaigrette de voyage à l'orange & haricots verts <i>Dec</i>	36 €
Langoustines, chou « pomme » vinaigré sabayon de têtes au corail <i>Fil Gm</i>	49 €
Poulpes de roches & jus de cochon « charcutier » carottes multicolores & lait végétal des fanes <i>Dec Fil Gm</i>	46 €
Bar, beurre blanc aux graines de céleri poire Williams & céleri-rave <i>Dec Fil Gm</i>	56 €
Pigeon & homard, café & cannelle butternut & oignon caramélisé au pain brûlé <i>Gm</i>	69 €
Chariot de fromages affinés	26 €
Les agrumes Mentonnais de Nicolas Lanteri <i>Fil Gm</i>	21 €
Pomme des vergers de la Portanière châtaignes, miel de garrigue & piment <i>Dec</i>	21 €

*Dec* - Menu Découverte en 4 services 70 € / Accord mets & vins 30 €

*Fil* - Au Fil de l'Eau en 6 services 100 € / Accord mets & vins 45 €

*Gm* - Grand Menu en 7 services 130 € / Accord mets & vins 52 €



Restaurant partenaire « A table les soignants ! »