

MENUS

Soir & week-end

**ENTRÉE + PLAT +
DESSERT**

38 €

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE +
DESSERT**

42 €

ENTRÉES

LA CAROTTE

En variations, millet et salsa macha

LES PÂTES FRAÎCHES

Agnolotti farcis à l'épaule d'agneau braisée, jus de cuisson

LE MAIGRE

En ceviche, onctueux de patate douce, gel gingembre

PLATS

POISSON, selon arrivage

Purée de céleri fumée, olive taggiasche, orange et mélisse

LA CANETTE

Le filet rôti, gnocchi de betterave, crémeux de mâche, jus balsamique & cranberries

LE CHOUX FLEUR

Doré au four, sésame noir & thym, couscous d'épeautre, chlorophylle d'épinard et yaourt

FROMAGES

Assiette de fromages affinés

DESSERTS

LA NOISETTE

En ganache montée et praliné, streusel cacao

LE BABA & LA MANDARINE

LA POMME

Différentes textures, écume d'orge toasté, glace sirop d'érable & céréales croustillantes

MENU ENFANT

11 €

- Selon l'inspiration des Chefs
- Deux boules de glace au choix