



# MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €\*  

---

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE  
- DESSERT

42 €\*  

---

## ENTRÉES

### LE MAQUEREAU

Mariné au miso, crème de fenouil, salade croquante des légumes nouveaux

### L'ESCARGOT

Au Jasnières, pleurotes, bao bun ail et persil

### L'ASPERGE BLANCHE

Légèrement fumée au foin, mousse parmesan, crumble estragon  

---

## PLATS

### LE POISSON, selon arrivage

Cuit sur la peau, poireau étuvé, nouilles soba, sauce kumquat et condiment kimchi

### LE VEAU

La sous noix en cuisson douce puis snackée, mousseline de carotte, haricots noirs et cumin, huile de laurier

### LE CANNELONI VÉGÉTAL

Farce fine de légumes de saison, petit épeautre à l'ail des ours, bouillon réduit et  
chips d'algue  

---

## DESSERTS

### LE CHOCOLAT DE ST DOMINGUE

En ganache au piment ñora, sablé cacao et glace lait d'amande

### L'ORANGE & LA PISTACHE

En salade, biscuit pistache et labné sucré

### LE POP-CORN

En crème glacée, onctueux à la sauge et salidou  

---



## MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs