



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