

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

40 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

45 €*

ENTRÉES

LE MAQUEREAU

Mariné, fenouil et pomme granny, Pickles de graine de moutarde

12€

LE FROMAGE DE CHÈVRE

Battu au citron confit et herbes, roquette, dukkah et pain lavosh

12€

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, sauce au thon confit à l'huile, céleri branche et câpres frits

12€

PLATS

LE POISSON DU MOMENT, selon arrivage,

Cuit sur la peau, risotto Acquerello crémeux, petits pois et radis, dashi monté au beurre et ail des ours

27€

LA POULETTE DE RACAN

Le filet rôti, la cuisse croustillante, asperges, morillons, purée de navet, jus réduit crème et estragon

25€

LE CHOU POINTU

Rôti au four, crémeux de lentille corail, datte medjool, sauce sauge et mayo sriracha, graines toastées

24€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Crémeux Jivara 40%, ganache montée à la reine des prés, amande fumée et glacée

11€

LE BABA

Dans un sirop au rhum ambré épicé, crème au mascarpone, gel passion

11€

LE KIWI

Crème anglaise mousseuse, kiwi frais et en sorbet aux notes de coriandre, pépites de thé matcha

11€

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs