

# MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

40 €\*

ENTRÉE - PLAT -  
FROMAGE- DESSERT

45 €\*

---

## ENTRÉES

### LE MAQUEREAU

Mariné puis brûlé, fenouil cru et cuit, pomme granny, gel gingembre

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

27€

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

### LE POULET FERMIER

27€

Le filet rôti, la cuisse croustillante à l'estragon, asperges, purée de navet et jus réduit crémé

### LE CHOU POINTU

24€

Rôti au four, crémeux de lentille corail, condiment datte medjool, crème de sauge, mayo Sriracha, graines toastées

---

## DESSERTS

### LE CHOCOLAT

11€

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

### LE BABA

11€

Dans un sirop au rhum ambré épicé, crème au mascarpone, fraises et menthe

### LA RHUBARBE

11€

Cuisson douce, mousse faisselle, sorbet rhubarbe-Earl Grey

---

## MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs