

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

42 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

47 €*

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

Fines nouilles de sarrasin, légumes verts, radis et framboises,
sauce mousseuse au citron et huile de ciboulette

27€

LE POULET FERMIER

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

27€

LE CHOU POINTU

Rôti au four, crémeux de lentille corail, condiment datte medjool, crème de sauge,
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, fraises et menthe

11€

LA RHUBARBE

Cuisson douce, mousse faisselle, sorbet rhubarbe-Earl Grey

11€

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs