

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

42 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

47 €*

ENTRÉES

RETOUR DE CRIÉE

12€

En gravlax, poireau brûlé, mayonnaise estragon et croûtons

GNOCCHI DE SEMOULE

12€

Poêlé, joue de cochon braisé, champignons petits bruns et sauce vin rouge

BROCOLI

12€

Rôti et en mousseline, sauce au yaourt à la mélasse de grenade et tuile de blé noir

PLATS

POISSON DU MOMENT, selon arrivage

29€

Crèmeux de haricots coco, chou vert, carotte rôtie, sauce crémée à la sauge et huile d'orange

GIGOT D'AGNEAU

28€

Poêlé, pressée de pomme de terre, courges en variation, jus aux épices douces

RAVIOLES GYOZA

25€

Aux épinards et tofu fumé, légumes racines, champignons de forêt et bouillon miso

DESSERTS

POIRE ET CAFÉ

11€

Poire rôtie, biscuit amande punché, crème d'un tiramisu et gelée Amaretto

CACAHUÈTE

11€

Toastées et pralinées, mousse caramel, moelleux aux patates douces et lait fumé en sorbet

POMELO ET COING

11€

En déclinaison, gâteaux vapeur, ganache légère au thé matcha

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs