

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

44 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

49 €*

ENTRÉES

POULPE

12€

En fine tranches, pois chiche crémeux et en salade, marjolaine et réduction de jus de grenade

ASPERGES BLANCHES

12€

Lard de Colonnata, croûton et siphon ail des ours

CAROTTE

12€

Rôtie et en crémeux à l'avoine, granola et sauce verte au lait ribot

PLATS

POISSON DU MOMENT

(selon arrivage)

29€

Crémeux de haricot coco, fenouil et crêpe roulée à l'algue douce, sauce au corail d'oursin

CANETTE

28€

Le filet poêlé, la cuisse comme un pâté chaud en croustilles, navet nouveau, chou vert et anguille fumée, jus au dashi

RAVIOLE OUVERTE

25€

Imprimée aux fleurs, ricotta battue au poivre de Tasmanie, betterave, cresson et condiment noix

DESSERTS

DATTES

11€

Gâteau moelleux comme un "sticky toffee pudding", sauce à la vergeoise brune, kumquat, crème cardamome

CHOCOLAT-WHISKY

11€

Parfait chocolat origine Equateur, crémeux noix de cajou, sorbet chocolat et whisky

KIWI

11€

En fraîcheur, gelée herbacée, mousse légère à la vanille et pépites matcha

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs
(JUSQU'À 11 ANS)