

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

44 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

49 €*

ENTRÉES

THON ROUGE DE LIGNE

12€

Snackée et en croûte de pistache, sauce ponzu, mayo miso, concombres à la coriandre vietnamienne

LÉGUMES DU MOMENT

12€

En tartelette, purée d'artichaut, espuma burrata et roquette

AUBERGINES

12€

En caponata, brindilles croustillantes à la Spianata Picante, coulis de piquillos au citron

PLATS

POISSON DU MOMENT

(selon arrivage)

29€

Fenouil, riz noir et framboise, fumet crémé et safrané

QUASI DE VEAU

28€

Cuit à basse température, matafan de pommes de terre, courgettes et shiitakés, jus de veau et café

CHOU POINTU

25€

Grillé, lentilles corail, céleri rave, condiment datte medjool, mayo Sriracha et graines toastées, crème de sauge

DESSERTS

RHUBARBE

Pochée, mousse faisselle, sablé croustillant, gel rhubarbe- badiane

11€

AMANDE

En différentes textures et caramélisées, pastilla à la fleur d'oranger

11€

FRAISE

Ciflorettes en marmelade et fraîches, ganache montée au miel, sorbet bourgeon de sapin et éclats meringués

11€

MENU ENFANT

11€

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