

LE MENU

39 € Entrée / Plat / Dessert
34 € Entrée / Plat ou Plat / Dessert
28 € Plat Seul

★ NOUVEAUTÉ ★

49€ Menu Découverte

Entrée/Plat poisson/Plat viande/Dessert (*Alternative végétarienne possible*)

Servi uniquement le vendredi soir et le samedi soir de septembre à juin

Servi tous les soirs de juillet et août

Assiette de 3 fromages à 7.50€ (en option)

ENTRÉES

Daurade, bouillon de carotte et gingembre

Ceviche de daurade, gel citron vert, bouillon de carotte, kaffir, calamansi et gingembre, pickles d'oignon rouge.

Espuma de Comté, butternut et guanciale

Espuma de Comté 18 mois, dés de butternut rôti, échalotes et guanciale

Œuf parfait

Œuf parfait, crémeux de maïs et lait de coco, huile verte de persil, croûtons dorés et pickles d'oignon rouge.

PLATS

Maigre, riz noir et céleri-rave

Maigre en croûte aux baies de passion, coriandre, sauce aigre-douce, riz noir Vénéré aux agrumes et purée de céleri-rave à la vanille.

Bœuf, jus truffé et panais

Pavé de faux-filet, jus de bœuf truffé, crémeux de panais et champignons.

Raviole, butternut et marrons

Raviole ouverte, crémeux de butternut, shitakés et marrons poêlés, ricotta au miso.

DESSERTS

Tiramisu revisité

Biscuit à la cuillère imbibé de liqueur de cacao, crème mascarpone légère et poudre de cacao.

Pavlova Mont Blanc

Dôme de meringue, brunoise de poire confite à la cardamome et crème légère façon Mont Blanc.

Assiette de trois fromages

ASSIETTE DE 5 FROMAGES à partager (+10,00€)

MENU ENFANT - 16€

Suprême de volaille ou poisson du moment

Pomme de terre, légumes de saison & sauce d'accompagnement

Boules de glace (vanille, fraise, chocolat)

Carte courte de saison qui change tous les deux mois.

Le dimanche, profitez du brunch à la française à partir de 11h30.