

MENU DÉCOUVERTE

En 4 séquences - à l'inspiration du chef
Pour 2 personnes - à la carte



A LA CARTE

ENTREES

Foie gras grillé, topinambour, jus à l'estragon

21.

Maigre en gravlax, agrumes, condiment aux baies roses

19.

Couteaux, haddock, choux frisés & jus iodé

19.

Poulpe, butternut, bisque

21.

PLATS

Agneau confit, carotte, piment fumé, jus zaatar

29.

Rouget barbet, riz croustillant, soupe de poisson

29.

Pigeonneau en croûte, champignons, céleri, jus au thym

30.

Saint Jacques, cerfeuil tubéreux, fumet de barde

31.

Filet de Bœuf, tartare fumé, pressé de pommes de terre, jus réduit

31.

DESSERTS

Assortiment de fromages

10.

Pain d'épices, clémentine, gingembre

10.

Moelleux châtaigne, Namelaka chocolat

10.

Dessert du jour

7.5.