



## MENU DÉCOUVERTE 49€

En 4 séquences, à l'inspiration du Chef,  
Pour l'ensemble de la table

---



### ENTREES

Foie gras Français grillé, carottes, jus café	21.
Sépiole mi-cuite, panais, émulsion laurier	19.
Couteaux, haddock, choux frisés, coques & jus iodé	19.
Queues de langoustine, butternut, bisque	21.



### PLATS

Epaule d'agneau confite, haricots Borlotti, jus zaatar	29.
Queue de Lotte, riz croustillant, soupe de poisson	31.
Dos de sanglier, céleri rave, jus Garam Masala	28.
Saint Jacques de Normandie, choux fleurs, sarrasins, fumet de barbes	30.
Filet de Bœuf, tartare fumé, pressé de pommes de terre, jus réduit	31.



### DESSERTS

Assortiment de fromages	10.
Pavlova, citron, yuzu, noisette	10.
Poires rôties, crémeux de chocolat, gruée de cacao	10.
Dessert du jour	7.5.

Prix nets en euros, service compris