

MENU DÉCOUVERTE

*4 séquences surprise, à l'inspiration du chef
Pour l'ensemble de la tablée*

49€



A LA CARTE

ENTREES

Foie gras français grillé, hélianthis, jus au café	21.
Langoustines à la flamme, poireaux, mayo-bisque	21.
Truite confite, choux fleurs, chimichurri	20.
Emulsion au levain, gnocchis, shiitakés, noisette	20.

PLATS

Carré d'agneau, panais, jus au romarin	30.
Saint Jacques de Normandie, épinard, sponge cake, fumet	31.
Caille entière, blette, céleri, lard fumé, xérès	30.
Filet de skrei, fenouil, orange sanguine, jus végétal	29.
Bœuf en filet et tartare fumé, pommes de terre, sauce au vin rouge	31.

DESSERTS

Assortiment de fromages	10.
Mille-feuilles vanille, mangue	10.
Poires, yuzu, sésame noir	10.
Dessert du jour	7.5.

Prix nets en euros, service compris