

MENU DÉCOUVERTE

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



A LA CARTE

ENTREES

| | |
|---|-----|
| Pressé de foie gras, chutney de poires, condiment vin rouge | 21. |
| Ceviche de maigre, patate douce, piment fumé | |
| 19. | |
| Raviole d'encornet, légumes anisés, soupe de poisson | 19. |
| Panais en textures, truffe Melanosporum, jus végétal | 20. |

PLATS

| | |
|---|-----|
| Côte de cochon fermier, pak choi, shiitakés, jus à l'ail noir | |
| 29. | |
| Poulpe grillé, brocolis, gingembre, émulsion coco sésame | |
| 31. | |
| Pigeonneau, chou vert, jus au lard fumé | 30. |
| Saumon de Fontaine, butternut, potimarrons, beurre blanc | |
| 29. | |
| Filet de Bœuf, tartare fumé, pommes de terre, jus réduit | |
| 31. | |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Assortiment de fromages | |
| 10. | |
| Tartare mangue ananas, sorbet citron, crumble noisette | 10. |

MENU DÉCOUVERTE

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

49€

| | |
|--|------|
| Crèmeux chocolat, émulsion fromage blanc, café | 10. |
| Dessert du jour | 7.5. |

Prix nets en euros, service compris