

MENU DÉCOUVERTE

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



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