

la
CARTE
D'AUTOMNE

NOS MENUS

MENU EN 3 SÉQUENCES — 45€

ENTRÉE — PLAT — DESSERT

MENU EN 4 SÉQUENCES — 54€

ENTRÉE — PLAT — DESSERT + UNE ENTRÉE OU UN DESSERT AU CHOIX

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

CEVICHE DE MULET
guakiwi, voile de radis noir, huile de tagète

CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS
ragù de merguez, tomates rubis confites

SIPHON POMME DE TERRE ET COMTÉ AFFINÉ
échalotes au vinaigre, poudre de pomme de terre fumée

PLATS

MAIGRE DE LIGNE
émulsion d'une bouillabaisse, cocos de Paimpol, textures de poivron rouge

BALOTTINE DE VOLAILLE FONDANTE
déclinaison de topinambours, crème de morilles au vin jaune

RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT
noisettes, gel de pomme verte, piment fumé

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

NAMELAKA CHOCOLAT NOIR AU PIMENT FUMÉ
gel de cassis, terre chocolat-noisette, tuile cacao

CRU-CUIT DE POIRE
purée de châtaigne, siphon à la fève tonka, granola

MENU DÉJEUNER

— Disponible seulement le midi —

3 SÉQUENCES — 25€

2 SÉQUENCES — 21€