



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€