

la
CARTE
DE FIN D'ANNÉE

NOS MENUS

MENU EN 3 SÉQUENCES — 45€

ENTRÉE — PLAT — DESSERT

MENU EN 4 SÉQUENCES — 54€

2 ENTRÉES — PLAT — DESSERT **OU** ENTRÉE — PLAT — 2 DESSERTS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIE
crème de chou-fleur au chocolat blanc, poudre de citron noir

FOIE GRAS MARBRÉ CACAO-COGNAC
condiment prunes mûres

VARIATION DE CHAMPIGNONS
sabayon miso-vin jaune, condiment herbacé

PLATS

BAR SAUVAGE
champignons boutons au beurre de café, caramel d'échalotes, croûtons

FILET DE PINTADE
praliné noisette, jus corsé, sauce poulette, chou pakchoï rôti, purée de panais

COQUILLETES TRUFFÉES
râpée de vieux comté, huile de ciboulette

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

CRÈME DE CÉLERI RAVE À LA VANILLE
segments d'agrumes, financier vanille, streusel d'amandes

CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT & CÈPES
biscuit noisettes-cèpes, gel de genièvre, crumble au gruë de cacao

MENU DÉJEUNER

— Disponible seulement le midi —

3 SÉQUENCES — 25€

2 SÉQUENCES — 21€



menu du 31
décembre

MISES EN BOUCHE

HUÎTRE POCHÉE

salicorne et sarriette brûlée,
gel d'oxalis

SAINT-JAQUES JUSTE SAISIE

crèmeux champignons au café,
lamelles de champignons frais, caramel d'échalotes

VITELLO LANGOUSTINO

finest tranches de veau, langoustine grillée,
sauce langoustine,

FILET DE SAINT-PIERRE

crème de céleri rave à la vanille
caviar, sauce coquillage

VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE

sauce poulet truffée,
pomme boulangère

SORBET POMME & GÉNÉPI

POIRE POCHÉE

crème miso-amande, gel de bergamote
micro-pousses de tagète, éclats d'amandes grillés

NAMELAKA CHOCOLAT NOIR

condiment olives de Kalamata,
crumble au gruë de cacao

150€
/personne