



la
CARTE
JANVIER - FÉVRIER

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

CRUDO DE SAINT-JACQUES
vinaigrette fruit de la passion, aneth

ESCARGOTS & MORILLES EN FRICASSÉE
pickles de graines de moutarde, espuma aux herbes fraîches

RAVIOLE OUVERTE DE CHAMPIGNONS
émulsion champignons-vin jaune, condiment herbacé

PLATS

FILET DE MERLU
purée de céleri au café, pavé de céleri rôti, vierge de noisettes

MAGRET DE CANARD
pomme boulangère, variation d'échalions, jus de canard

CHOU-FLEUR RÔTI À LA CORÉENNE
crèmeux fumé, huile verte

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

CRÉMEUX À LA VANILLE DE TAHITI
crumble cacao, caramel à l'ail noir, tuile chocolat

CRU-CUIT DE POMMES
crème frangipane, tagète, amandes

MENU DÉJEUNER

– Disponible seulement le midi –

3 SÉQUENCES – 25€

2 SÉQUENCES – 21€

MENU
*Saint
Valentin*

| 3.02

| 4.02

mises en bouche

huître pochée,
extraction pomme & céleri,
gel de Granny Smith

Saint-Jacques juste saisie,
beurre blanc tranché
à l'huile de ciboulette,
chou-fleur fumé, chorizo

textures de courge,
yuzu, herbes fraîches

lotte rôtie,
crème truffée, poireau confit

filet de canette,
laqueuse piment & whisky,
variation de betterave

chocolat noir,
caviar

85€
par personne