

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

crémeux 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*

13.02

14.02

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,
laquage piment & whisky,
variation de betterave

chocolat noir,
caviar

85€
par personne