la CARTE du moment

MENUS dîner

à composer

MENU EN 3 SÉQUENCES – 50€
ENTRÉE – PLAT – DESSERT

MENU EN 4 SÉQUENCES – 55€
2 ENTRÉES – PLAT – DESSERT
OU
ENTRÉE – PLAT – FROMAGE – DESSERT

laissez-vous guider

MENU DÉGUSTATION – 70€
LE CHEF VOUS RACONTE SA CARTE EN 6 SÉQUENCES
menu servi à l'ensemble de la table

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

SAINT-JACQUES À CRU
ajo blanco, radis red meat, baie de sansho

TOPINAMBOURS RÔTIS
crème de foie gras, noisettes

POIREAUX CONFITS
beurre blanc truffé, olives noires

PLATS

LOTTE
crème de moules curry & vin jaune, chou-fleur

FILET DE VOLAILLE
déclinaison de courge, jus corsé, sauce poulette

CHAMPIGNONS BOUTONS
beurre de café, praliné, croûtons

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

VARIATION DE CHOCOLAT NOIR
caramel à l'ail noir

CRÉMEUX DE CÉLERI À LA VANILLE
poire confite, huile de vanille, sarrasin

MENUS déjeuner

MENU EN 2 SÉQUENCES – 25€
ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT

MENU EN 3 SÉQUENCES – 30€
ENTRÉE – PLAT – DESSERT

ENTRÉES

CEVICHE DE MAIGRE DE LIGNE
leche de tigre, basilic & coriandre

ESPUMA TARTIFLETTE
crumble de lard

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
noisettes, piment fumé

PLATS

POULPE GRILLÉ
poireaux confits, chorizo, sauce vierge

PALERON DE BŒUF FAÇON CARBONNADE
écrasé de pommes de terre

STEAK DE CÉLERI RÔTI
purée de céleri, sauce au poivre

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES +4€

POIRE CONFITE
sauce chocolat chaud, crumble cacao

RIZ AU LAIT VANILLÉ
caramel au sésame, poudre de graines de courge