

ENTREES

entrées

14€



L'Œuf Parfait, mousse d'oignons, fondue d'oignons et poireaux, chips de jambon, poudre de marjolaine.



Truite marinée, écrasé de pommes de terre Vitelotte, caviar d'agrumes, crème réduite au poivre Timut et huile de sésame.



Figue fraîche et rôtie, aubergine fondante, ricotta fumée au romarin, croûtons, graines, miel et piment d'Espelette.

PLATS

plats

24€



Canette grillée, panais étouffé au foin, jus de canard, pickles de myrtilles et noisettes torréfiées.



Cabillaud, pressé de betterave au piment fumé, sauce beurre rouge, chips de riz, pousses craquantes, huile de noix.



Falafels de pois chiches, sauce curry, concombre et herbes fraîches.

DESSERTS

desserts

12€



Mirabelle rôtie, mousse de baies de genièvre, gel de verjus, granola, meringue, sorbet mirabelle.



Ganache au yaourt grec, "bonbon" chocolat blanc - agrumes et timut, pamplemousse brûlé, sorbet pamplemousse, tuile croustillante.



Crèmeux chocolat, compotée de fruits rouges, gel cassis citronné, croustillant cacao.



Fromages, sélection de la fromagerie Baechler, chutney du moment, sucrine.

ENTREE + PLAT + DESSERT

45

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

35

ENTREE

entrée



Mousse de Maïs, chorizo et cebette.

PLAT

plat



Araignée de porc marinée, sauce provençale, polenta crémeuse, aubergine grillées et chips de parmesan.

DESSERT

dessert



Riz au lait, coulis fruit rouge et cacahuètes caramélisées.

menu déjeuner du mercredi 14/10 au dimanche 18/10.

ENTREE + PLAT + DESSERT

24

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

21

PLAT SEUL

17