

Menu

Du 30 Janvier au 6 Février

Snacks

Foie Gras de canard, figues séchées	25
Pâté en croute de porc & pistache	22
Tomme Corse de Brebis Fermière, lait cru de brebis	12
Sakura (Deux-Sèvres), lait cru de chèvre	14

Entrées

Céleri rôti, huile épicée, noix, sauce tartare allégée	9
Betterave rôtie, mayonnaise au crabe & céleri	9
Tartare de daurade, salicorne, agrumes	12
Chou farci, purée de carotte & curry rouge, jus de viande	13
Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes	13

Plats

Légumes rôtis, pickles de raisin, sauge, noisettes, burrata	19
Risotto de petit épeautre, chanterelles, jaune d'œuf confit	22
Truite, pleurotes & chou pointu, sauce miso	28
Coques, chanterelles, chou de Bruxelles, haricots blancs	24
Sauté de sanglier, purée de pommes de terre	31
Pintade au riesling, lardons, chou, pommes de terre	28

Desserts

Cheesecake basilic & fruit de la passion	12
Ganache chocolat, pruneaux infusés au thé	11
Panna cotta au lait fermenté, agrumes	11

Menu

January 30th to February 6th

Snacks

Duck foie gras, dried figs	25
Pork & pistachio pâté en croûte	22
Farmhouse Corsican tomme, raw ewe's milk	12
Sakura (Deux-Sèvres), raw goat's milk	14

Small

Roasted celeriac, spiced walnut oil, light tartar sauce	9
Beetroot, crab mayonnaise & celery	9
Sea bream tartare, samphire, citrus fruit	12
Stuffed cabbage, carrot purée, red curry, gravy	13
Vegetarian wellington, rich jus, herb salad	13

Large

Roasted vegetables, raisin pickles, sage, hazelnuts, burrata	19
Einkorn risotto, chanterelles, cured egg yolk	22
Trout, oyster mushrooms & hispi cabbage, miso sauce	28
Cockles, chanterelle mushrooms, Brussels sprouts, white beans	24
Wild boar stew, mashed potatoes	31
Guinea fowl cooked in Riesling, bacon lardons, cabbage, potatoes	28

Dessert

Basil & passion fruit Cheesecake	12
Chocolate ganache, tea-infused prunes	11
Buttermilk panna cotta, citrus	11