

# MENU DÉCOUVERTE

(amuse bouche - entrée - plat - dessert - mignardise)

## 49€

### NOS ENTRÉES :

---

ASPERGES VERTES, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA PADANO, NOISETTES 20€

*Asperges vertes brûlées, mousse de Grana padano, Grana padano râpé, prosciutto crudo, tuile feuilletée à la noisette, asperges crues au vinaigre de noisettes*

 PETITS POIS, FOIN, STRACCIATELLA, FRAISES MARA DES BOIS 17€

*Crème de petits pois fumée au foin, petits pois frais, stracciatella, vinaigre de fraises maison, fraises fraîches, pousses de petits pois*

GAMBAS, BASILIC, FRUIT DE LA PASSION 16€

*Gambas et basilic frits en feuilles de brick, purée d'avocat citronnée, gel fruits de la passion, oignons rouges, et baby basilic*

SÉRIOLE, CONCOMBRE, CORIANDRE 28€ +9€

*Séριοle en crudo, concombre, graines de moutarde en pickles, vinaigrette à la coriandre, radis*

### NOS PLATS :

---

COCHON, ÉCHALOTES, MOUTARDE DE MEAUX 30€

*Coeur de carré de cochon grillé, échalotes confites, pommes de terre grenaille rôties, sauce à la moutarde de Meaux*

MERLU, ASPERGES BLANCHES, BALSAMIQUE BLANC 33€

*Merlu rôti, asperges blanches snackées, sauce balsamique blanc, cebettes grillées*

 LENTILLES CORAIL, CHOU PAK CHOÏ, CRÈME CRUE DE BRESSE 24€

*Daalh de lentilles corail, crème crue de Bresse fumée, chou pak choï croquant, pesto de basilic*

RIS DE VEAU, PETITS POIS, ESTRAGON 52€ +20€

*Noix de ris de veau rôtie, petits pois à la française, purée de petits pois au beurre d'estragon jus de volaille*

## **NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :**

### **CHEVROT CENDRÉ, POIVRONS, FRAMBOISES 15€**

*Chevrot cendré, saladette de poivrons rouges brûlés au vinaigre de framboises, confit de framboises, confit de poivrons jaunes*

## **NOS DESSERTS :**

### **CHOU CROUSTILLANT, MATCHA, FRAMBOISE, WASABI 17€**

*Chou croustillant, ganache montée au matcha, ganache montée à la framboise, compotée de framboises fraîches au wasabi, sorbet framboise wasabi, poudre de matcha, framboises*

### **INSPIRATION FORÊT NOIRE 16€**

*Moelleux cacao, mousse chocolat noir du Mexique 72%, confit de cerises noires, chantilly mascarpone aromatisée au kirch, guimauve givrée à la cerise noire, décors craquants chocolat noir*

### **CITRON, YUZU, BERGAMOTE MERINGUÉE, PAVOT 17€**

*Croustillant sucre noir, citron et crêpes dentelles, crème glacée yuzu, bergamote, meringue craquante au pavot, nuage glacé citron, gel de bergamote*

### **FRAISES, LIVÈCHE, VANILLE DE MADAGASCAR, SOBACHA 16€**

*Purée de fraises Mara des bois, crème glacée à la livèche, huile de livèche, ganache montée à la vanille de Madagascar, tuile feuilletée au sobacha, fraises fraîches*



VEGAN



VÉGÉTARIEN

**MENU DISPONIBLE DU 21/04 au 09/06 INCLUS**

Prix nets et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

**Tous nos plats sont faits maison issus de produits frais et élaborés avec le**

