

# MENU DÉCOUVERTE

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

## 49€

### NOS ENTRÉES :

NOIX DE SAINT-JACQUES, ROQUETTE, GUANCIALE 30€ **+10€**

*Noix de Saint Jacques cuites à l'unilatérale, Kasha soufflé, condiment roquette au Guanciale, jus de viande, Guanciale croustillant*

LIEU JAUNE, AGRUMES BRÛLÉS, BERGAMOTE, KUMQUAT 19€

*Lieu jaune mariné aux agrumes, vinaigrette d'agrumes brûlés, gel de bergamote, kumquat confit, pickles de kumquat, pousses de shiso*

CONCHIGLIONI, SPANIATA PICANTE, RICOTTA, ÉPINARDS 18€

*Conchiglioni farcies, épinards, ricotta et spaniata picante, échalotes frites, crème d'oignons caramélisés*



CHOUX DE BRUXELLE FRIT, GOCHUJANG, TAHINI 16€

*Choux de Bruxelles frits, sauce Gochujang, cebette, Yaourt, Tahini et sirop d'érable, pickles de Daikon, chips d'ail*

### NOS PLATS :

FILET DE BŒUF, TOPINAMBOURS, POIVRE VERT 45€ **+15€**

*Filet de bœuf, purée de topinambours rôtis, mini carottes glacées, Kasha soufflé, sauce au poivre vert, julienne de cornichons*

MAGRET DE CANARD, CHAMPIGNONS, BUTTERNUT 29€

*Magret de canard cuit basse température, purée de butternut au beurre noisette, crème de champignons au thym, pickles de Shimeji*

MAIGRE, CAROTTE, AMARETTO, LAIT RIBOT 31€

*Maigre rôti en écailles d'amandes, purée de carottes à l'amaretto, mini carottes glacées, pickles de carottes, sauce au lait ribot*



CÉLERI RAVE, TOMME DE BREBIS, AGRUMES 21€

*Risotto de céleri rave, crémeux de roquette, crémeux de tomme de brebis, purée de céleri rave aux agrumes, gel de citron*



## NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :

---

### ST NECTAIRE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, OIGNON DE ROSCOFF 14€

*Tarte feuilletée caramélisée au miel de châtaignier, mousse de Saint-Nectaire, crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, cubes de Saint-Nectaire, oignons de Roscoff confits*

## NOS DESSERTS :

---

### CHOU CROUSTILLANT, CHOCOLAT NOIR, BANANE FLAMBÉE 16€

*Chou croustillant cacao, ganache montée banane, confit de bananes flambées, croustillant chocolat, noix de coco crunchy, truffe chocolat noir de Saint Domingue au rhum, sorbet banane flambée et gruë de cacao*

### MANGO STICKY RICE, PANDAN 16€

*Tuile feuilletée à la noix de coco, riz au lait de coco, gel de noix de coco, purée de mangue, nuage glacé de passion, noix de coco fraîche, crème glacée au Pandan*

### POIRE, VANILLE DE MADAGASCAR, LAPSANG SOUCHONG 15€

*Poire pochée à la vanille de Madagascar, sorbet poire vanillée, confit de châtaigne à la vanille, confit de poire, ganache montée au Lapsang Souchong, sablé croustillant au sucre noir*

### INSPIRATION GALETTE DES ROIS 17€

*Crème glacée à la galette des rois de La Ciboulette, frangipane fondante, gel de Poiré, amandes sablées craquantes, feuilletage croustillant caramélisé*



VEGAN



VÉGÉTARIEN

**MENU DISPONIBLE DU 27/01 au 07/03**

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***





# MENU DES CHEFS

*(pour toute la tablée uniquement)*

## 68€

*Accord Mets/vins :  
en 3 temps 35 € / en 5 temps 55€*

### AMUSES BOUCHE DES CHEFS

---

#### LIEU JAUNE, AGRUMES BRÛLÉS, BERGAMOTE, KUMQUAT

*Lieu jaune mariné aux agrumes, vinaigrette d'agrumes brûlés, gel de bergamote, kumquat confit, pickles de kumquat, pousses de Shiso*

---

#### CONCHIGLIONI, SPANIATA PICANTE, RICOTTA, ÉPINARD

*Conchiglioni farcies, épinards, ricotta et Spaniata Picante, échalotes frites, crème d'oignons caramélisés*

---

#### MAIGRE, CAROTTE, AMARETTO, LAIT RIBOT

*Maigre rôti en écailles d'amandes, purée de carottes à l'amaretto, mini carottes glacées, pickles de carottes, sauce au lait ribot*

---

#### ST NECTAIRE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, OIGNONS DE ROSCOFF

*Tarte feuilletée caramélisée au miel de châtaignier, mousse de Saint-Nectaire, crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, cubes de Saint-nectaire, oignons de Roscoff confits*

---

#### INSPIRATION GALETTE DES ROIS

*Crème glacée infusé à la galette des rois, frangipane moelleuse, gel de Poiré, amandes sablées craquantes, feuilletage croustillant caramélisé*

---

### MIGNARDISE DES CHEFS

*Tous nos plats sont faits 100% maison, élaborés à base de produits frais et réalisés avec le* 