

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



MENU DES CHEFS

EN 7 ETAPES 68€/pers

(se déclenche pour toute la table uniquement)

Accord Mets/vins :

en 3 temps 35 € / en 5 temps 55€

AMUSES BOUCHE DES CHEFS

PETITS POIS, FOIN, FRAISES MARA DES BOIS, STRACCIATELLA

Crème de petits pois fumée au foin, petits pois frais, stracciatella, vinaigre de fraises maison, fraises fraiche, pousses de petit pois

GAMBAS, BASILIC, FRUITS DE LA PASSION

Gambas et basilic frits en feuilles de brick, purée d'avocat citronnée, gel fruits de la passion, oignon rouge, et baby basilic

COCHON, ÉCHALOTES, MOUTARDE

Coeur de carré de porc grill, échalotes confites, pommes de terre grenaille rôties, sauce à la moutarde de Meaux

CHEVROT CENDRÉ, POIVRONS, FRAMBOISES

Crottin de Chavignol, saladette de poivrons rouges brûlés au vinaigre de framboises, confit de framboises, gel de poivrons jaunes

CITRON, YUZU, BERGAMOTE MERINGUÉE, PAVOT

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

MIGNARDISE DES CHEFS

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