

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€

Conchiglionis 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, cébette, 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 grué 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, feuillettage 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

Conchiglionis 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

Saint 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, feuillettage croustillant caramélisé

MIGNARDISE DES CHEFS

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