



## NOS ENTRÉES :

---

NOIX DE SAINT-JACQUES, PASSION, CAROTTE, PATATE DOUCE 15€

*(Noix de Saint-Jacques crues, nage de mangue et carotte, passion fraîche, pickles de carottes, patate douce fondante)*

 TARTE ASPERGES VERTES, AIL NOIR, STRACCIATELLA 17€

*(Pâte sablée à la farine de sarrasin, stracciatella à l'ail noir, asperges vertes en vinaigrette, asperges crues)*

KEFTA DE BŒUF, ZAATAR, CITRON CONFIT 13€

*(Kefta de bœuf, coriandre, cumin, harissa, crème au zaatar, pâte filo croustillante, huile de piment fumé)*

 BABA GANOUSH, OEUF MARINÉ AJITSUKE, GRENADE 16,5€

*(Purée d'aubergines, tahini, poivrons, marjolaine, tomates, œuf mollet mariné, grenade)*

## NOS PLATS :

---

 CHOU FUMÉ, JUS DE LEGUMES REDUIT, OIGNON DE ROSCOFF 20€

*(Chou pointu fumé puis grillé, bouillon de légumes réduit, rouelles d'oignons de Roscoff, émulsion pomme de terre)*

CUISSE DE CANARD CONFITE, POMME DE TERRE, SAVORA, CRESSON 25€

*(Cuisse de canard confite, palets de pommes de terre confites, condiments "Savora" et cresson au beurre noisette)*

CABILLAUD, CURRY MADRAS, CAROTTE, CACAHUÈTE 29€

*(Cabillaud rôti, carottes rôties, sauce Soubise au curry madras, condiment cacahuètes grillées, ciboulette, échalote, gel de citron, pickles de graines de moutardes)*

NOIX DE SAINT-JACQUES, PANISSE, PANAIS, VIN DU JURA 39€

*(Noix de Saint-Jacques de Normandie snackées, purée de panais à la vanille, panisse frite, jus de barde au vin du Jura)*



## **NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :**

**TOMME DE SAVOIE, CRESSON, TOPINAMBOURS 13€**

*(Tomme de Savoie, coulis de cressons frais, purée de topinambour, brioche toastée à l'ail)*

## **NOS DESSERTS :**

**PAVLOVA BETTERAVE, LITCHI, HIBISCUS 15€**

*(Meringue craquante, poudre d'hibiscus, sorbet betterave, betterave confite au sucre, pâte de fruits fraîche litchi, ganache montée framboise, gel de litchi, Oxalis pourpre)*

**CHOU PAMPLEMOUSSE ROSE, MAIN DE BOUDDHA, FLEUR DE SUREAU 15€**

*(Chou croustillant, confiture d'agrumes, sorbet pamplemousse rose, main de bouddha confite, chantilly mascarpone fleur de sureau, pâte de fruit fraîche pamplemousse et premières fraises)*

**CHOCOLAT CARAÏBES, BANANE, CACAHUÈTE 15€**

*(Crèmeux banane caramélisée, moelleux banane érable, craquant chocolat cacahuète, pâte de fruits fraîche banane, ganache chocolat Caraïbes 66%, crème glacée banane, éclats craquants chocolat)*

**L'AFFOGATO VANILLE NOIX DE PÉCAN DE LA CIBOULETTE 8€**

*(Crème glacée vanille marbrée praliné noix de pécan, chocolat blanc fondu, noix de pécan sablée, café chaud)*



**VEGAN**



**VÉGÉTARIEN**

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 