

MENU DÉCOUVERTE

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

49€

NOS ENTRÉES :

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, HUITRES, SALICORNE 20€ **+6€**

Tartare de rumsteak au couteau, huitres crues, salicorne, gel de pomme granny-smith

MAQUEREAU, SHISO VERT, AMANDE, JALAPENO 15€

Maquereau juste grillé à la flamme, crème d'amande, gel de shiso vert citronné, huile de Jalapeno, Pimientos de Padron grillés

CUISSE DE CANARD, ROMESCO, POMME DE TERRE 16,5€

Cromesqui d'effiloché de cuisse de canard confite et de purée de pomme de terre, sauce romesco : poivrons rouges, amandes, noisettes et piment fumé

🌿 BUTTERNUT, MIMOLETTE FUMÉE, NOISETTES 14€

Crème de butternut, crémeux de mimolette fumé au foin, pleurotes frites croustillantes, lamelles de courges crues vinaigrées, noisettes

NOS PLATS :

🌿 PORTOBELLO, EPINARDS, CHAMPIGNON 20€

Portobello farci aux champignon persillés, pignon de pin, tombée d'épinards à la crème aux herbes, pickles d'énoki, champignon crus

CERF FAÇON ROSSIGNI, AIRELLES, SAUCE GRAND VENEUR 41€ **+10€**

Pavé de cuissot de cerf cuit basse température, foie gras snacké, crémeux de céleri, condiment airelles, sauce grand veneur

MULET, HARICOT COCO, CITRON NOIR D'IRAN, POUTARGUE 28€

Mulet rôti, purée d'haricot coco, salsa d'haricots coco, piquillos et marjolaine, sauce au vin blanc et citron noir d'Iran, poutargue rappée

FILET MIGNON, COURGE BLEUE DE HONGRIE, SATAY 28€

Filet mignon de porc basse température, purée de courge bleue de Hongrie rôtie, carottes glacées, sauce satay

NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :

LA TARTIFLETTE DE LA CIBOULETTE 14€

Mousse de reblochon, cubes de pommes de terre ratte en vinaigrette, poudre de lard fumé, pickles de graines de moutarde, crème d'oignons caramélisés lardé

NOS DESSERTS :

CHOU INSPIRATION PARIS-BREST 17€

Chou croustillant, ganache montée noisette, chantilly à l'huile de noisette, praliné noisette du piémont, noisettes sablés craquantes, crème glacée huile de noisette

TARTELETTE CRAQUANTE, BIÈRE AMBRÉE, ÉRABLE, POMMES 15€

Feuille de brick au sirop d'érable, financier au sirop d'érable, crème glacée à la bière ambrée, compotée de pommes reines des reinettes, gel de bière, céréales caramélisées

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE 16€

CHOCOLAT NOIR MEXIQUE 66%, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL

Mousse au chocolat noir du Mexique, huile d'olive, croustillant chocolat noir à la fleur de sel, caramel au gruë de cacao, crumble chocolat croustillant

POMME VERTE, OSEILLE, MERINGUE 14€

Sorbet pomme Granny Smith et oseille, gel d'oseille citronné, émulsion légère citron, meringue craquante, citron vert



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 le 

