

MENU DÉCOUVERTE

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

49€

NOS ENTRÉES :

ASPERGES VERTES, MISO, ŒUF DE TRUITE, KATSUOBUSHI 26€ +6€

Asperges vertes cuites à l'anglaise, crème de miso réduite, cubes de brioche snackée, katsuobushi, œufs de truite

TATAKI DE THON, BETTERAVE 17€

Tataki de thon, houmous de betterave, betteraves confites, pickles de betterave, jus d'orange demi glace

RAVIOLI WONTON AU PORC, CRISPY CHILI OIL, BOUILLON 15€

Raviolis Wonton farcis au porc, gingembre, Shimejis, chou chinois, bouillon de volaille et champignons, huile pimentée façon crispy chili oil, vinaigre de riz noir

🍃 POIREAUX BRÛLÉS, RICOTTA MAISON, YUZU 15€

Poireaux brûlés, ricotta maison au citron jaune, confit de citron au yuzu, sablée croustillant citron et pavot, shiso cress

NOS PLATS :

SUPRÊME DE POULET, SAUCE BLANQUETTE, OLIVES 33€

Suprême de poulet jaune label rouge cuit basse température au laurier, sauce Blanquette aux olives, gel d'olives, pommes de terre fondantes

LIEU JAUNE, CHOU-FLEUR, CITRONELLE, COCO 30€

Lieu jaune rôti, mousseline de chou-fleur, taboulé de chou-fleur, citron, aneth, persil et citron confit, émulsion coco citronnelle, salicorne en tempura

SELLE D'AGNEAU, CIME DI RAPA GRILLE, AIL NOIR 42€ +15€

Selle d'agneau cuite basse température, cime di rapa grillée, salsifis glacés en chapelure, condiment ail noir, yaourt grec fumé

🍃 PATATE DOUCE, HARICOTS ET FÈVES, AIL DES OURS 24€

Patate douce rôtie, haricots blancs et fèves montés au beurre, purée de patate douce au beurre noisette, jaune d'œuf confit, pesto ail des ours

NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :

CAMEMBERT AOP FERMIER, AIL DES OURS, NOIX 15€

Camembert de Normandie AOP garni à la crème d'ail des ours frais, tuile feuilletée à la poudre de noix, confit de vinaigre de noix

NOS DESSERTS :

CHOU CROUSTILLANT, PISTACHE, FLEUR D'ORANGER 17€

Chou croustillant, ganache montée fleur d'oranger, pistaches sablées, croustillant inspiration chocolat de Dubaï au kadaïf, confit de fraise, crème glacée pistache et fleur d'oranger

CHOCOLAT NOIR DE SAINT-DOMINGUE, CACAHUÈTE 17€

Tuile craquante cacao, mousse chocolat noir de Saint-Domingue, moelleux chocolat, praliné cacahuètes cristallisés, chouchous craquants

PAVLOVA PAMPLEMOUSSE, BERGAMOTE, VINAIGRE DE XÉRÈS 15€

Meringue craquante, confit de pamplemousse, pamplemousse frais, gel de bergamote, ganache montée au thé earl grey, sorbet pamplemousse au vinaigre de xérès

RHUBARBE, BISSAP, LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU 17€

Compotée de rhubarbe, ganache montée au bissap, croustillant citron vert, crumble au sucre noir, chocolat blanc, coco grillée, nuage de framboise glacé, sorbet rhubarbe, liqueur de fleur de sureau



VEGAN

MENU DISPONIBLE DU 17/03 au 18/04 INCLUS



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

