




## Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	39
Entrée / Plat / Dessert	45


## Entrées

Asperges vertes / Sauce César / Anchois / Parmesan / Ail des ours 	16
Poireaux grillés / Burrata / Kumquat / Huile verte  	16
Tataki de veau / Feuille de riz / Daikon / Cacahuète / Fried chili oil (+ 2€)	19
Croque-tourteau / Gel bisque / Mangue / Celeri branche / Aneth (+3€)	21
Foie gras de canard mi-cuit / Poivre blanc / Tuile pain d'épices / Fruit de la passion (+3€)	21

## Plats

Suggestion de la semaine	30
Penne et asperges blanches façon cacio e pepe / Pecorino romano / Jaune d'œuf / Poivre noir de Tellicherry	32
Paleron de boeuf braisé / Chou frisé / Os à moelle / Pomme de terre / Sauce vin rouge (+2€)	37
Truite au korma / Petits pois / Ajo Blanco / Amandes / Curry Jaune (+2€)	37

## Desserts

Panna cotta Gouda 36 mois / Miel / Orange sanguine / Graines de courge / Carvi 	15
Tiramisu revisité / Ganache chocolat / Biscuit Cuillère / Croustillant grué cacao / Glace café blanc	15
Tartelette au yuzu / Namelaka Thé vert / Ganache montée / Sorbet citron noir	15
Biscuit madeleine / Chocolat blanc ivoire / Gel hibiscus / Glace hibiscus betterave	15
Siphon riz au lait de coco / Ananas / Crumble coco / Opaline / Sorbet Pina colada ( <i>sans alcool</i> )	15