

Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	34
Entrée / Plat / Dessert	40

Entrées

Potimarron rôti au saté / Burrata / Champignons / Cacahuètes / Paprika fumé / Crème d'ail rôti 🌾	14
Terrine de campagne / Condiment betterave	14
Velouté de panais / Noisette / Brioche maison / Truffe noire / Kaskavali	16
Huîtres pochées / Bouillon dashi / Crème crue / Moutarde violette / Shiso 🌾	17
Gravelax de mullet noir / Tandoori / Bouillon au lait de coco / Mangue verte / Oeuf de truite (+ 2€) 🌾	17

Plats

Suggestion de la semaine	27
Gnocchis de patate douce / Crème de cresson / Sauce à la sauge / Kumquat / Noix caramélisées	26
Bar rôti / Sauce tamarin / Salsifis glacés au café / Chanterelles / Yaourt fumé 🌾	30
Quasi de veau / Kimchi de pak choï / Purée de chou rouge / Ajo blanco / Jus de veau (+ 2€)	31

Desserts

Tourteau fromager / Chèvre frais / Citron rôti / Clémentine	12
Streuzel cacao coco / Crémeux passion / Sorbet coco / Chocolat chaud / Gel passion	12
Chou praliné / Carotte / Noisette / Chantilly lait ribot	12
Siphon miel / Sorbet poire / Tuile miel / Lippia Dulcis / Crumble 🌾	12
Financier amande / Crémeux café / Datte / Grenade / Glace café blanc 🌾	12

*Prix en € TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.*

🌾 sans gluten

🌱 vegan