





Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	32
Entrée / Plat / Dessert	39


Entrées

Potimarron rôti au saté / Burrata / Champignons/ Cacahuètes / Paprika fumé/ Crème d'ail rôti 	14
Moules / Velouté vichyssoise / Fondue de poireaux au curry / Feuille de bricks / Salicorne / Gel marinère	15
Mille-feuille d'oignons doux / Guanciaie / Crème crue / Jaune d'œuf confit / Jalapenos / Jus d'oignons	15
Escargots / Pains puri farcis / Persil / Ail rôti / Tamarin	16

Plats

Suggestion de la semaine	26
Échine de cochon snackée / Purée de carotte au gingembre / Textures de carotte / Jus de cochon à la citronnelle et au galanga 	29
Maquereau de ligne / Farce fine aux gambas / Bouillon de crevette / Choux romanesco / Haricot vert/ Pickles choux rouges 	28
Risotto aux champignons / Beurre au persil et ail noir / Shiitakés snackés / Oignons nouveaux / Châtaignes 	25

Desserts

Crème de camembert / Camembert rôti / Sablé parmesan / Figs / Noix	12
Cheesecake prune / Sablé breton aux noix de cajou / Gel citron gingembre	12
Pavlova myrtille / Mûre / Hibiscus / Marron 	12
Pommes caramel / Namelaka dulcèy / Sablé viennois / Sorbet figembre	12
Financier pécan / Ganache vanille / Crème butternut / Granola / Vinaigrette mandarine	12

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

 sans gluten

 vegan