Dîner

Menu Carte Blanche en / temps (Disponible jusqu'à 21h00)	95
Accord mets et boissons	65
À la carte	
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	19
Croque-tourteau / Gel bisque / Mangue / Celeri branche / Aneth	21
Foie gras de canard mi-cuit / Poivre blanc / Tuile au pain d'épices / Fruit de la passion	21
Plats	
Polenta panée / Textures de betterave / Féta / Maïs / Grenade 😵 🕜	31
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 (Foie gras poêlé +5€)	37
Truite au korma / Petits pois / Ajo Blanco / Amandes / Curry Jaune	37
Echine de cochon / Aligot truffé / Champignons de saison / Jus de cochon / <i>Pour 2 personnes (500g)</i>	80
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 (sans alcool)	15