

<i>Menu Carte Blanche en 7 temps</i> (Disponible jusqu'à 21h00)	90
<i>Accord mets et boissons</i>	60

*À la carte**Entrées*

Potimarron rôti au saté / Burrata / Champignons/ Cacahuètes / Paprika fumé / Crème d'ail rôti 🌾	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 🌾	17
Foie gras de canard mi-cuit / Poivre blanc de Malabar / Betteraves / Pommes / Pain de mie toasté	18

*Plats*

Gnocchis de patate douce / Crème de cresson / Sauce à la sauge / Kumquat / Noix caramélisées	26
Marbré de lentilles / Velouté conti / Compotée d'échalotes / Ail noir / Sauce toum 🌿🌾	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	31
St-Jacques snackées / Trévisse flamme / Sauce XO / Pleurotes / Beurre blanc au curry rouge 🌿	38
Entrecôte de bœuf Normande maturée / Butternut rôti / Sauce poivre / Sucrine braisée / Marinade barbecue / <i>Pour 2 (500g)</i>	80

*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