

ENTRÉE

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE

Émulsion de roquette, patate douce à l'orange et au basilic,
allumette de feuilletage & chayotte 9€

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

Crème d'ortie, pomme & céleri en julienne 15€

CEVICHÉ DE DORADE GRISE

Vinaigrette de pomelos, taboule d'épeautre, crème d'avocat concombre 13 €

TATAKI DE PAVÉ DE BŒUF

Sésame noir et soja, coulis de betterave et chutney de dattes 14€

ROULÉ DE LÉGUMES À L'ASIATIQUE

Vermicelle de riz, crèmeux d'haricots rouges au gingembre
& lentilles corail 10 €

SUGGESTION DU JOUR

PLATS

PÊCHE DU JOUR

Émulsion de crevette, coco et citron vert, raviole de chou vert
oignons blancs a la biere, tuile craquante 23€

MI-CUIT DE THON

Hollandaise à l'ail noir confit, purée de brocoli au wasabi
& fregola 24€

CARRÉ D'AGNEAU

Jus au bourbon et au sirop d'érable, risotto crèmeux
à la harissa tomate/pequillos et piment fumé, crème d'épinard 26€

BALLOTINE DE JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE

Galette de pomme de terre macaire, légumes du moment 21€

FILET DE CANETTE

Jus aux éclats de noisettes, chou fleur rôti, polenta de maïs jaune 22€

SUGGESTION DU JOUR

PLÂTEAU DE FROMAGES

12€

Sélectionné par notre maître fromager

DESSERT - Tous nos desserts sont faits maison

LE FINANCIER

Carotte et crèmeux de yuzu, yaourt à la grecque à l'hibiscus et sorbet
framboise litchi 8€

LE MILLEFEUILLE

Crèmeux chocolat guanaja à l'estragon et tuiles craquante,
confit, caramel et crème glacée au poivre de sichouan 9€

L'ÉCLAIR

Gianduja noisette crèmeux et ganache montée, tuile spéculos,
sorbet abricot 8.5€

PAVLOVA

Confit pomme/mangue et mousse coco, coulis exotique
& glace au lait d'amande 8€

SUGGESTION DU JOUR

EAUX & BOISSONS

Thé glacé maison 6€

Café frappé 5€

Verre de vin du jour 7€

Abatilles bleue (Plate) 3€ | 4,5€

Abatilles rouge (Gazeuse) 3€ | 4,5€

Café 2,20€

Déca 2,40€

Thés & infusions (demandez notre coffret) 4,5€