

Menu Dégustation 77€

*Mise en Bouche, 2 Entrées, 2 Plats,
Pré Dessert, 2 Desserts*

(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)

-

Menu Découverte 62€

*Mise en Bouche, Entrée, Poisson, Viande,
Pré Dessert, Dessert*

(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)

-

Petit Menu 57€

*Mise en Bouche, Entrée, Plat
Pré Dessert, Dessert*

-

Déjeuner d'Affaires 32€

Entrée, Plat et Dessert

*(Menu Au Choix du Chef Selon Arrivages
Servis uniquement au déjeuner, en semaine)*

Les Entrées

Pâté en Croûte

« Farce de campagne entre deux sablés parmesan et salade »

Biscuits de Lotte

« Riz vénéré aux huîtres, moules au safran et mousse haddock »

Foie Gras

« Gelée de pommes, oranges et gingembre »

Raviole de Polenta

« Blanquette de suprêmes de volailles et semoule végétale »

Les Poissons

Viennoise de Saint Jacques

« Brandade de cabillaud crémeuse, graines de moutarde, raifort et émietté de tourteau »

Macaronis

« Farcis de homard et crustacés » estragon et jus de la presse

Les Viandes

Poitrine de Porc Aigre douce

« *Raviole de crustacés, crémeux de riz basmati* »

Tête et Ris de Veau

« *Tête de veau ravigote, ris meunière et salade Piémontaise* »

« *Nos Viandes sont issues d'élevage UE* »

Les Desserts

Sphère Citron-Verveine

« *Crémeux citron, crumble et sorbet fromage blanc* »

Tarte Chocolat

« *Crémeux Manjari et Jivara, biscuit brownie, sablé cacao et glace cacahuètes* »

Tarte aux Pommes

« *Sablé crème d'amandes, pommes confites et sorbet pommes vertes* »

Pamplémousse

« *Pamplémousse frais et en sorbet, crémeux jasmin et financiers pistaches* »