



Entrée-Plat-Dessert	27,00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert	22,00€
Plat	18,00€

Les Entrées

Bouillon d'oignons à la bière, crème montée au Raïfort, tuile de parmesan, confit d'oignons au soja, huile de ciboulette

Carpaccio de mullet noir, houmous de pois chiches et butternut, déclinaison de courges, beurre noisette citronné, copeaux de radis blue meat

Les Plats

Onglet de bœuf grillé, mousseline de potimaron au Pimentón, gel myrtille acidulé, mélange Dukkah, huile persil
Sauce Stroganoff

Pavé de Maigre rôti, siphon crémeux aux cèpes, pommes de terre grenaille aux épices cajun, poudre de lard, copeaux de champignons
Coulis ail et persil

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Poire pochées au cacao et ses épices, crémeux chocolat Origine Sao Tomé, streuzel citron-noisette, grué de cacao, tuile de citron

Siphon mangue et chou graffiti, biscuit au curcuma, gel mangue, émulsion curry-curcuma, tuile cigarette



Entrée-Plat-Dessert	47,00€
Entrée-Plat ou Plat dessert	41,00€
Plat	29,00€

Les Entrées

Siphon Mont d'Or, pommes de terre grenaille persillées ,gel au vinaigre de pomme, croûtons de pain aux aromates, salade d'herbes, poudre de poireau

Mousseline de chou-fleur au beurre noisette, pétales de haddock fumé, chips de pomme de terre, pickles de chou graffités, échalottes caramélisées, émulsion haddock-kalamansi

Compositions de butternut, jaune d'œuf confit au sel, maïs brûlés, pousses de radis roses , gel d'orange sanguine, sarrasin soufflé

Les Plats

Paleron de bœuf confit au vin rouge, canelloni végétale aux champignons, mousseline de céleri au poivre Sarawak, pickles de moutarde, huile de livèche, émulsion miso, jus de braisage

Suprême de pintade fermière cuit basse température, oignons braisés à la bière Pietra, orge perlé, raisin rôti au miel de Bordeaux, cebettes grillées
jus de volaille au vin jaune du Jura

Noix de Saint-Jacques et coquillages, ravioles végétales au café, billes de betteraves glacées, suprême d'orange, gel pomelos, huile de café, émulsion iodée

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Siphon chocolat noire Origine, moelleux cacao, praliné noix de coco, gel au poivre de Sichuan, grué de cacao, tuile cigarette

Ganache montée à la feuille de Sakura, guimauve, pâte sucrée à l'amande, gel d'herbes aromatiques et litchi, framboise au naturel

Biscuit sablé à la farine de châtaigne, ganache montée à la Châtaigne, confit de cassis acidulé, poudre de vanille de Madagascar, gel rhum-vanille

