



Menu Midi

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

## Les Entrées

Betteraves rôties au miel de châtaignier, siphon mascarpone au Sumac, pickles d'oignons rouge, crumble marjolaine, huile d'herbe

Tatakí de bœuf, coleslaw chou chinois - carotte, bouillon thaï, pickles de gingembre, tuile au tandoori, coriandre fraîche

## Les Plats

Paleron de bœuf braisé, velours de pommes de terre à l'huile de noisette, brocolis au Zaatar, pois chiche fumé, émulsion au poivre de Kampot  
Jus de braisage au curry

Dos de lieu noir rôti, espuma de chou - fleur au Timut, fenouil confit à l'amaretto, granny smith au naturel, gel aneth - pamplemousse,  
Beurre blanc - pomme verte

## Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Financier à la chlorophylle de roquette, crème double vanille - citron vert, gel menthe, roquette au naturelle, tuile cigarette

Chou craquelin, ganache montée chocolat noir, gel passion, cacahuètes torréfiées, passion fraîche



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

## Les Entrées

Asperge Amarona Montina en 2 cuissons, espuma hollandaise, gel acidulé menthe - bergamote, poudre d'œuf, vierge de haddock fumé et noisettes.

Pressé de poireaux de Dordogne au curry Breton, miroir jaune d'œuf, gel iodé, tuile au Nori, huile verte, beurre blanc aux algues.

Palet de betterave confit, sablé breton à la Sariette, copeaux de Chiogga, gel acidulé.  
au poivre Voastipériféry, jus de betterave au vin épiced,  
huile d'aneth

## Les Plats

Pressé d'épaule d'agneau confit aux épices cajun, Vitelotte en composition, artichauts poivrade, gel kiwi au poivre Sancho, pétales oignons brûlées, pistaches torréfiées, émulsion ail noir,  
Jus de braisage aux olives de Kalamata

Filet de canette fumé au foin, crème d'épinard aux baies Andaliman, carotte à l'orange, croustillant au soja, condiment dattes Medjool / aigre - doux  
Jus court végétal à la citronnelle

Pavé de merlu rôtie, mousseline d'asperges blanches à la tonka, asperge glacée au saké, gel thym - citron, fèves grillées, émulsion miel-safran,  
Sauce morille au vin jaune du Jura

## Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Pressé de poires Conférence, crémeux chocolat noir 70% Liberia, moelleux aux noisettes, gel de poire au poivre long de Java, gavotte croustillante, Comice au naturel

Tuile de meringue au cerfeuil, crémeux citron vert et citron noir d'Iran, tartare d'agrumes aux baies Andaliman, gel d'herbes aromatiques, huile menthe.

Ganache montée à la noix de Pécan, guimauve vanille, pâte sucrée à l'amande, confit de banane caramélisé, praliné de feuillantine croquante, gel kalamansi

