



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

Menu Midi

Les Entrées

Aubergines rôties au cumin, yaourt grec à l'huile d'olive, oignons grelots caramélisés, huile aux aromates, sauce gremolata à l'estragon

Ceviche de dorade pagre, crémeux aux fenouils, condiments aneth et baie rose, amandes croustillantes, vinaigrette passion- agrumes

Les Plats

Onglet de boeuf en croute de sauge et noisette, crémeux céleri - Amaretto, mille feuille de pommes de terre croustillant, émulsion moutarde
Espuma oignons roussis au poivre Malabar

Pavé de maigre rôti, velour de petit pois à la ricotta fumée, laitue braisée au beurre de liveche, gel pickles butternut, émulsion wasabi,
Beurre blanc à la menthe

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Financier à la noisette, ganache montée au citron vert, gel litchi aux herbes, mûres aux naturelles, tuiles aux amandes

Chou craquelin, crémeux chocolat Origine, confit d'avocat - agrumes, streusel noisette, gel au poivre de Sichuan



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

