



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

Les Entrées

Tomate cœur de bœuf marinée, siphon straciatella fumé, copeaux de courgettes jaunes, pesto roquette - menthe, vinaigrette de tomate

Œuf parfait, crémeux de maïs doux, pop corn au Pimenton, coulis de piquillos au vinaigre de Xérès, huile de coriandre

Les Plats

Quasi de veau basse température, velour de pommes de terre aux noix de Grenoble, échalotes rôties, carottes pourpre confites au miel, émulsion au poivre de Kampot, Jus de veau corsé à la badiane

Pavé de merlu rôti, espuma de fenouil à la vanille de Madagascar, condiment avocats brûlés, chou fleur confit à l'huile d'amande, émulsion à l'Amaretto, Sauce vierge fumée

Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée chocolat - caramel Valrhona, streusel noisette, gel au poivre de Sichuan, praliné noisette - fleur de sel

Finger citron, crème légère à la vanille, brugnion rôti au miel de tilleul, gel marjolaine, tuile cigarette



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

Les Entrées

Panna cotta coco - curry, choux Romanesco rôtis au curry et piment, miroir jaune d'œuf, pickles de brocolis, granola à la fleur de sel, émulsion coco - piment

Carpaccio de veau basse température, sauce Vitello tonnato, gel acidulé au poivre de Kampot rouge, poudre d'herbe, câpres frits, huile de ciboulette

Tartare de dorade aux agrumes, fenouils braisés au Pimenton, gel anisé, coulis de piquillos, sauce au vermouth Léonce, 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

Suprême de pintade fumé à la cacahuète, abricots brûlés, crémeux d'oignons roussis au poivre Malabar, carottes confites à l'orange, gel abricot - kalamansi, crème aigrette, émulsion verveine Jus de volaille coco - cacahuète

Dos de cabillaud rôti, mousseline de navets caramélisés au beurre de sarriette, céleri confit au Calvados, pickles de Granny Smith, condiment petits pois fumés - citron, gel acidulé pomme - cannelle, Sauce maïs soufflé - Manzana

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Ganache montée chocolat noir de Madagascar 70%, moelleux noisette - cacao, confiture de lait au Baileys, gel au poivre de Sichuan, sauce chocolat et fève de Tonka

Pâte sucrée à l'amande, crème légère à la vanille, rhubarbes confites au vinaigre de fraise, gel amaretto et basilic, sauce rhubarbe - fraise Gariguette

Ganache montée à la noix de Pécan, guimauve vanille, palet breton noisette, confit de banane caramélisé, praliné de feuillantine croquante, gel kalamansi

