

Menu du moment

50 €

Entrée • Plat • Dessert

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons au balsamique, capuccino froid d'oignons violets
ou

*Emietté d'araignée ou de tourteau, crème Dubarry, taboulé de brocoli au chorizo doux

*Selon arrivage

ou

Thon fumé, mariné à la framboise et à l'estragon, asperges vertes crues et cuites

Plats

Retour de pêche, mousseline de patates douces, beurre blanc passion et curry black pearl

ou

Lotte rôtie au beurre, épinards à la crème, pommes de terre ratte et crème de crevettes grises

ou

Contre-filet, asperges blanches au comté, jus d'os et caramel porto

ou

*Cœur de ris de veau, asperges blanches au comté, jus d'os et caramel porto

*Supplément de 5 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Tartare de fraises au basilic, flan vanille bourbon, sorbet fraise, crémeux yuzu et vinaigrette yuzu / olive

ou

Abricot moelleux confit, farci diplomate chocolat au lait, sirop d'érable à l'abricot
et noix de pécan, sorbet abricot / thym / romarin

ou

Cookies chocaouètes, crémeux chocolat noir, tuile cacahuète, glace Carambar

Chariot de fromages

3 morceaux au choix • + 10 €

62€

Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table • Composé de 6 services

2 entrées • 2 plats (sélectionnés par le chef)

+ 1 fromage • 1 dessert (au choix)

Accord mets & vins • + 30 € par personne

-Beurre à la demande-

Tributaire des arrivages, un produit peut être manquant. Toutes nos viandes sont d'origine FRANCAISE et nos produits sont locaux.

PRIX NETS