

Déjeuner



Entrée-Plat-Dessert	28,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	23,00€
Plat	19,00€

Entrées

Pressé de cochon de lait aux choux, crème de cidre, confit d'oignons de Roscoff, pickles de moutarde, jus court

Betteraves à la flamme, gel myrtille au poivre Voastiperifery, mousseline de betteraves fumée, pickles de radis, shiso pourpre

Plats

Filet mignon de porc aux épices Rub - whisky, mousseline de pommes de terre à l'ail des ours, poireaux braisés au poivre de Sarawak blanc, Agatha croustillante, gel pickles, Jus de cochon fumé

Maquereaux grillés à la flamme, navets primeurs confits aux baies Andaliman, pack choi rôti, chips de kale, mangoustan au naturel, bouillon de poisson au wakame

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromagee

Financier à la farine de sarrasin, crémeux mascarpone au caramel beurre salé, pommes flambées au chouchen, crème anglaise au lait ribot

Finger à la bergamote, ganache montée chocolat blanc - petit pois, gel au poivre de Sancho vert, confit de mangue

Diner



Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

Entrées

Asperges blanches aux baies Andaliman, coulis d'ail des ours, poutargue, gel aux mandarines de Corse, croquants noisettes, sauce maltaise au sureau

Gravlax de boeuf séché aux épices Rub-café, céleri-rave en déclinaison, chips de panais, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Ceviche de truite des Pyrénées, pétales d'oignons grelots caramélisées, œufs de truite - passion, gel acidulé aux Baies roses, émulsion leche de tigre au lait de coco

Plats

Pressé d'épaule d'agneau aux épices cajun, butternut en texture, fenouils braisés, condiment aux olives de Kalamata et amandes torréfiées, émulsion fenouil, abricot poché, jus de braisage

Ballottine de pintade basse température, velours de céleri aux noix, panais braisé à la sauge, gel miel - piment oiseaux, Portobello caramélisés, cromesquis herbacé au lard de Colonnata, Jus court infusé aux noix

Maigre rôti, crémeux de topinambour à l'ail noir, rutabaga, gel citron - mélisse, poireaux braisés au vin jaune du Jura, coings confits aux amandes, sauce petit-lait au haddock fumé

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Crémeux chocolat Tuma Yellow 80%, moelleux aux noix du Périgord, confit de bananes caramélisés, tuile au cacao, gel estragon-céleri branche, grué de cacao

Moelleux noisettes à la fève de tonka, ganache chocolat blanc - panais, chutney de poire au poivre de Sichuan, émulsion vin jaune, chips de panais, Conférence au naturel

Crème légère à la vanille de Madagascar, brioche perdue, riz au lait, poudre de pain brûlé, émulsion levure, sauce au caramel beurre salé

