



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

## Les Entrées

Gravlax de truite cassis - baies roses, mousseline de betteraves fumées, gel acidulé aux herbes, copeaux de Chiogga, huile d'aneth

Oeuf poché, crémeux poivrons confits - fêta, tuile au pimenton, émulsion à la menthe, mesclun d'herbes aromatiques

## Les Plats

Filet mignon de porc au Rub fumé, crémeux de carottes brûlées à l'orange, échalions rôtis, gel orange - réglisse, copeaux de Granny Smith, Jus de cochon flambé au Whisky

Pave de merlu rôti, velour d'épinards au poivre de Sichuan, brugnons brûlés, condiments noix de Grenoble aux agrumes, framboises, Sauce émulsionnée Chipotle - Limette

## Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée chocolat blanc - café, gel à la liqueur d'amande, tuiles aux noisettes, sauce chocolat guanaja 70%

Palet breton à la noisette, crème vanille de Madagascar - mascarpone, prunes rôties au thym, tuile croquante, coulis de mûres au poivre de Sichuan



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

## Les Entrées

Tatakí de pastèque aux agrumes, crémeux de fêta fumé, gel roquette aux baies Andalíman, croquant au sesame torréfié, sauce aigre doux - miel, huile végétale

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

Joue de bœuf confite aux épices douces, velour de pommes de terre à la fève de tonka, champignons de Madíran rôtis, cerises noires au poivre Pondíchery en texture, émulsion béarnaise, Jus de braisage à l'estragon

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

Dôme de meringue à la marjolaine, ganache montée chocolat blanc Origine, confit de pêche blanche bio du Roussillon au citron, tuiles c, gel aux herbes

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

