

Déjeuner



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

Entrées

Cœur d'artichaut rôti au chipotle Limette, pomelos, labneh au citron confit-Zaatar, tuile noisettes, gel lavande

Gaspacho betterave, œuf parfait, betteraves rôties au poivre Voatsipérifery, gel fraise pimenté, copeaux de Chiogga, fraise brûlée

Plats

Pressé de cuisse de canard, mousseline petit pois au gingembre, navet glacé au miso, carotte fane, gel citron confit, tuile sésame noir jus de braisage

Dos de lieu noir confit à l'huile d'olive, poireaux braisés, trévisse acidulée, coulis de sucrine fumé aux baies Andaliman, émulsion menthe-poivré, beurre blanc mandarine

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache chocolat noir au whisky, pécan caramélisés, gel d'érable-cannelle, émulsion Frangelico

Moelleux abricot, ganache chocolat blanc vanille, crumble amande, gel miel-citron, Gianduja chocolat noir

Diner



Entrées

Entrée-Plat-Dessert 49,00€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 43,00€

Plat 31,00€

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 céleri, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Thon au saké et miso, condiment œuf confit au Ponzu, œufs de truite, pickles radis daïkon, petit-pois brûlés, gel Verjus jus court

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, carotte fane, gel miel - piment oiseaux, Portobello caramélisés, cromesquis herbacé au lard de Colonnata, Jus court infusé aux noix

Filet de Saint-Pierre rôti, velours de chou-fleur au miel de châtaignier, artichaut poivrade aux baies sauvages d'Andaliman, asperge verte glacée aux agrumes, composée de poire Williams, Sauce émulsionnée

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Crèmeux 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, 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

