



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

Menu Midi

Les Entrées

Tartare de dorade pagre, condiments concombre - baies roses, tomates cerises confites à l'huile d'olive, sauce herbacée - kalamansi, huile d'aneth

Velouté de melon Charentais, chips de lard, émulsion rafraîchie à la cardamome verte, billes de melon infusées au sirop de miel, condiments jambon Ibérique - persil

Les Plats

Filet mignon de porc rôti, crémeux champignons - noisettes, poireaux braisés au vin jaune du Jura, gel pickles, myrtilles, émulsion moutarde, Jus de cochon fumé

Pavé de merlu en croûte, caviar d'aubergine libanais, carottes rôties au curcuma, gel orange, pickles de carottes safranées, croustillant végétal Vierge d'agrumes

Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée chocolat noir, praliné noisette - sesame, tuiles craquantes, gel café

Moelleux aux noix, ganache montée à la bergamote, mirabelles rôties au miel de Tilleul, tuile cigarette, gel aux herbes aromatiques



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 Andaliman, 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

Maquereau brûlé à la flamme, bouillon Dashí infusé à l'eucalyptus, crémeux de mangue caramélisé au curry - coco, noix de coco en texture, huile de sésame

Les Plats

Joue de bœuf confite aux épices douces, velour de pommes de terre à la fève de tonka, champignons de Madiran rôtis, cerises noires au poivre Pondichéry 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

Pavé de Truite rôti, betteraves en composition, fenouil en croûte de pangrattato confit à la vanille, gel café - amaretto, mûres, tuiles dentelles végétales
Beurre blanc au café

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

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

