

Déjeuner



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

Entrées

Sashimi de mullet, caviar d'aubergines au Pimenton, pickles de courgettes au poivre des Dunes, gel framboise, huile verte

Gaspacho carotte, œuf parfait, carotte confite au curry fumé, kumquat brulé, pickles de carottes, sauce abricot

Plats

Ballotine de filet mignon de porc au miso, oignons grelots confits, pickles de Shimeji au piments oiseaux, poireaux braisés à la feuille de Nori, Shitake glacé, jus court

Pavé de merlu en croute de tapioca, frisée acidulée, betterave jaune braisés au poivre long de Java, condiment fraise-fêta fumé, pickles de radis, beurre blanc mentholé

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Riz au lait à la noix de coco, espuma mangue, crumble amande, gel piment-gingembre, praliné sésame noir

Moelleux aux noix, ganache chocolat Givara, caramel beurre salé au miso, praliné champignon, crumble noix

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 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, patate douce 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

