



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

## Les Entrées

Œuf parfait, velouté vichyssoise, émulsion lactée au kalamansi, pickles de poireaux au poivre Voastyperifery, huile de ciboulette

Ceviche de truite, leche de tigre, pickles d'oignons rouge, raisin Chasselas au naturel, huile d'aneth

## Les Plats

Noix de cote de cochon Basque, crémeux brocoli - poire, shiitakés en persillade, brocolis braisés au poivre Timut, gel citron, noisettes torréfiées  
Jus de cochon infusé au céleri

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 à la vanille de Madagascar, figues rôties à la marjolaine, tuiles croquantes, confit de figues

Moelleux aux noisettes, ganache montée chocolat noir Origine, amandes torréfiées, gel au poivre de Sichuan, tuiles cigarettes



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

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 Madíran rôtis, cerises noires au poivre Pondíchery en texture, émulsion béarnaise, Jus de braisage à l'estragon

Suprême de pintade fumé à la cacahuète, prune brûlé, 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 craquantes, 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

