

Entrées

Tête de veau pressé, anchois de St Jean, câpres frites, cébette aux baies sauvages, émulsion herbacée, sauce Vitello tonnato, jus court

Pavé de rutabaga rôti au beurre de sarriette, velours de cresson, navet boule d'or au sirop d'érable, gel kaki-muscat, noisettes torréfiées, sauce poivre vert du Laos

Plats

Filet de poulet, crémeux topinambour à la tonka, pleurotes poêlées, poireaux brûlé, chips de topinambour, gel estragon, jus court

Truite à l'unilatérale, palet de butternut, oignon grelot confit, crémeux potimarron au beurre de sauge, pickles, sauge frite, beurre blanc herbacé

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Biscuit à la courge, crémeux de pommes-cannelle, potimarron confit aux épices douces, confit de poire comice au miel de châtaignier, émulsion sauge, sauce au pain d'épices

Biscuit spéculoos, banane caramélisée au rhum, crème montée à la vanille, condiment banane-combawa, cacahuètes caramélisées, sauce à la confiture de lait

Entrées

Pavé de céleri-rave rôti, poireau braisé au miso, crémeux de céleri iodé, pickles de moules, raisins de mer, condiment aux algues, noisettes et radis noir, sauce à la moelle

Cœurs de canard laqué à la cerise, mousseline de maïs fumée, ketchup de piquillos, mûre fraîche, feuille de Sakura, tuile dentelle chipotle lemon, sauce gastrique Xérès

Tataki d'espadon au sésame, condiment mangue fumée, œuf de truite, mangue au naturelle, chips de riz, gel coriandre, beurre blanc au shizo rouge

Plats

Canette de Barbarie pressée et confite à la guinness, caviar d'aubergine fumé, rapini rôti, Tuile aux raisins de Corinthe, sommités de brocolis aux graines de fenouil, émulsion basilic Thaï, gel citron confit, jus de braisage

Selle d'agneau basse température aux baies de Genièvre, champignons en composition, fèves Edamame glacées, pétale d'oignon de Roscoff, confit d'ail, jus court infusé aux baies

Ballotine de lieu noir aux herbes, cromesquis à la poutargue, crémeux chou blanc au miso, poireaux braisé au Niora, oignons grelots confit, pickles carottes, coques, émulsion marinière, beurre blanc passion

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Biscuit banane et chocolat Caramélia, confit de banane caramélisé, crémeux de chocolat noir, chips de bananes plantain, gel coco-vanille, ananas rôti, émulsion rhum-ananas

Crémeux Kalamansi-Timut, sablé cacao, émulsion anis étoile, écorces d'orange confites, Gel basilic Thaï-citron, tuile amandes, poudre de Yuzu, sauce caramelia aux baies Mac kaen

Financier aux agrumes, ganache café, panais confit, croquant cacao-café, gel bergamote, émulsion cardamome, sauce à l'ail noir

