Menu Carte Blanche en 7 temps *(Disponible jusqu'à 21h00)*	90
Accord mets et boissons	60

À la carte

Entrées

Consommé de lard fumé / Saucisses de Morteau / Haricots coco de Paimpol / Fèves	15
Burrata / Petits pois / Fraise / Pistache / Menthe	15
Asperges vertes / Ail des ours / Manchego / Pignons de pin / Olives de Kalamata	16
Gravelax de mulet noir / Tandoori / Bouillon au lait de coco / Mangue verte / Oeuf de truite	17
Cappelleti féta-ricotta / Gambas / Coulis piquillos / Citron confit / Noix de cajou	18

Plats

Falafels / Houmous / Compotée d'échalotes / Ail noir / Grenade	26
Fregola sarda / Artichauts / Salsa verde / Mimolette / Emulsion barigoule	27
Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccallili / Beurre noir	31
Filet de canette / Purée de brocolis / Broccolettis / Noisette / Lait ribot / Jus de volaille	31
Bonite snackée / Salade de poivrons grillés / Rhubarbe / Blinis / Basilic	35
Entrecôte de bœuf Normande maturée / Butternut rôti / Sauce poivre / Sucrine braisée / Marinade barbecue / ***Pour 2 (500g)***	80

Desserts

Tourteau fromager / Chèvre frais / Citron rôti / Clémentine	12
Biscuit madeleine / Ganache Guanaja / Huile d'olive / Lavande / Glace vanille	12
Parfait glacé tonka / Fraise / Sablé viennois / Sureau / Citron vert	12
Siphon miel / Sorbet poire / Tuile miel / Lippia Dulcis / Crumble	12
Financier amande / Crémeux café / Datte / Grenade / Glace café blanc	12

Prix en € TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

sans gluten *vegan*