Déjeuner

Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	36
Entrée / Plat / Dessert	42

Entrées

Terrine de campagne / Condiment betterave	14
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 (+ 2€)	17

Plats

Suggestion de la semaine	27
Gnocchis de patate douce / Crème de cresson / Sauce à la sauge / Kumquat / Noix caramélisées	26
Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccallili / Beurre noir (+2€)	31
Quasi de veau / Kimchi de pak choï / Purée de chou rouge / Ajo blanco / Jus de veau (+ 2€)	31

Desserts

Tourteau fromager / Chèvre frais / Citron rôti / Clémentine	12
Biscuit madeleine cacao / Ganache Guanaja / Huile d'olive / Lavande / Glace vanille	12
Chou praliné / Carotte / Noisette / Chantilly lait ribot	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*