

<i>Menu Carte Blanche en 7 temps</i> (Disponible jusqu'à 21h00)	90
<i>Accord mets et boissons</i>	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 mullet noir / Tandoori / Bouillon au lait de coco / Mangue verte / Oeuf de truite 🌿	17
Cappelletti fêta-ricotta / Gambas / Coulis piquillos / Citron confit / Noix de cajou	18

Plats

Gnocchis de patate douce / Crème de cresson / Sauce à la sauge / Kumquat / Noix caramélisées	26
Falafels / Houmous / Compotée d'échalotes / Ail noir / Grenade 🌿 🌱	26
Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccallili / Beurre noir 🌿	31
Quasi de veau / Kimchi de pak choï / Purée de chou rouge / Ajo blanco / Jus de veau	31
St-Jacques snackées / Trévis flamme / Sauce XO / Pleurotes / Beurre blanc au curry rouge 🌿	38
Entrecôte de bœuf Normande maturée / Butternut rôti / Sauce poivre / Sucrine braisée / Marinade barbecue / <i>Pour 2 (500g)</i>	80

Desserts

Tourteau fromager / Chèvre frais / Citron rôti / Clémentine	12
Biscuit madeleine / 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.