

<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 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 / Chou blanc braisé / Condiment coriandre / Chips de chou kale / Sauce poivre / 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
Savarin Kiwi / Sorbet menthe / Kumquat / Kiwi jaune et vert / Sirop chartreuse flambée	12

Prix en € TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.