














# La Carte











## Entrées

- |  |  |
|--|--|
|  Gravlax de Daurade au Saké, Poivre Timut et Oranges Sanguines             | 14,00€   |
|  Brunoise de Légumes de Saison, Wasabi, Mesclun d'Herbes et Tuile Parmesan |  12,00€   |
|  Pickles de Tomates, Siphon au Chèvre Frais et Réduction de Mûres         |  12,00€   |
|  Déclinaison de Chou-Fleur, Algues et Kalamansi                          |  12,00€ |

## Plats

- |   |  |
|---|--|
|  Filet de Bœuf (VBF), Millefeuille de Pomme de Terre, Jus de Bœuf         | 24,00€   |
|  Nage de Lotte, Ail Noir et Légumes Croquants                             | 24,00€   |
|  Filet de Lieu Jaune, Mousseline de Petits Pois, Emulsion Algues et Curry | 19,00€   |
|  Vittello Tonnato, Câpres et Sucrine Braisée                              | 19,00€   |
|  Crumble de Légumes verts au Parmesan                                     |  17,00€ |

## Desserts

- |   |  |
|---|--|
|  Tartare et Compotée d'Abricots, Mousse Amaretto                    |  9,50€  |
|  Fraises Pochées au Balsamique Noir, Siphon Buratta et Tuile Sésame |  9,50€  |
|  Mousse au Maïs Caramélisé, Praliné et PopCorn                      |  9,50€  |
|  Carrément Chocolat, Gelée au Vinaigre de Sakura                    |  9,50€  |
|  Assiette de 3 Fromages Affinés de Chez Gauthier                    |  11,50€ |



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande