








Le Menu







(Uniquement le soir du mardi au samedi)

37,00 €











Entrées :

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

Plats :

-  Nage de Lotte, Ail Noir et Légumes Croquants (Suppl + 4,00€)
-  Vittelo Tonnato, Câpres et Sucrine Braisée
-  Filet de Lieu Jaune, Mousseline de Petits Pois, Emulsion Algues et Curry
-  Filet de Bœuf (VBF), Millefeuille de Pomme de Terre, Jus de Bœuf (Suppl + 4,00€)
-  Crumble de Légumes verts au Parmesan 

Desserts :

-  Tartare et Compotée d'Abricots, Mousse Amaretto 
-  Fraises Pochées au Balsamique Noir, Siphon Buratta et Tuile Sésame 
-  Mousse au Maïs Caramélisé, Praliné et PopCorn 
-  Carrément Chocolat, Gelée au Vinaigre de Sakura 
-  Assiette de 3 Fromages Affinés de Chez Gauthier (Suppl + 3,00€) 



Plat Végétarien

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