

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Raviole de paleron de bœuf de Lozère braisé au vin rouge et poulpe de méditerranée confit,
crémieux de betteraves, pickles d'oignons,
& sauce miroir au Porto. 16€

•
Salsifis confits aux aromates,
Œuf confit à 63°C du Clos Mally mollet moelleux,
granola de flocons d'avoine, graines de courges, tournesol, compotée de poire-cardamome
& émulsion café. 16€

•
Tarte fine croustillante,
carpaccio de St-Jacques des côtes Bretonnes,
effeuillée de poireaux, pickles, gel gingembre,
& huile de coriandre. 16€

Plats

Suprême de poulette des volailles d'Alice en dodine,
mousseline de volaille, anguille fumée,
cappelletti au crémieux de butternut, éclats de châtaignes, jus de volaille,
&, hollandaise au thé bancha. 26€

•
Longe de veau du Bourbonnais confite à basse température,
gnocchis, crémieux de maïs,
& jus aux olives de Kalamata. 26€

•
Dos de Skrei demi-sel rôti,
navets glacés,
& bouillon de coques marinières parfumé au chorizo. 26€

•
Omble Chevalier cuit à basse température,
textures de choux fleur, Arancini,
& sauce grenobloise. 28€

Fromages

Notre sélection de Fromages. 14€

Desserts

Tuile croustillante, ganache montée chocolat Ébene 72% de la maison Weiss,
crémieux au caramel, chouchous & crème glacée à la cacahuète. 10€

•
Cheesecake Japonnais,
crème anglaise noisette, gel de citron & glace à l'huile de noisette. 10€

•
Mille feuille,
Crémieux de coco, chocolat blanc Anéo 34% de la maison Weiss,
textures d'ananas & sorbet ananas-coriandre. 10€

MENU A 39€

Entrée, Plat et Dessert

•
Menu végétarien : 36€

| |
|--|
| <p>MENU DEGUSTATION Choix établi par nos soins Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert 62€</p> |
|--|