

# BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



## Entrées

Gravelax de Lieu jaune infusé aux graines de carvi et « Papastis » de la Maison 16,  
concombres façon Tsatsiki,  
& chèvre frais de La Chèvrerie de Mélina. 18€

Asperges vertes de La Ferme Mialon en court-bouillon,  
oeuf confit à 63°C du Clos Mally mollet-moelleux, copeaux de parmesan,  
& mayonnaise à la poutargue, parfumée à l'estragon. 18€

Cannelloni d'effilochée de canard confit,  
marmelade et suprêmes d'orange, crémeux de carotte des sables,  
& jus corsé. 18€

## Plats

Le porcelet du Bourbonnais farcie de la tête aux pieds, confit à basse température,  
croquette de pommes de terre fumées au foin, embeurrée de blettes,  
& jus au Noilly Prat. 26€

La pièce d'agneau du Bourbonnais,  
petits pois à la Française, émulsion à l'ail des ours,  
& jus parfumé au thym. 28€

Dos de Skreï rôti sur peau,  
choux pakchoï, navets glacés, fenouil pickles,  
& sauce Mat-Ganjang au « London Dry Gin » de la distillerie des Scories. 28€

Pêche du jour selon arrivage. 32€ (4€ supp. Menu)

## Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€ (9€ supp. Menu)

Vieille Mimolette, compotée de poire, gel de chicorée, endives & vinaigrette au miel de pissenlit d'Auvergne de la maison Taillandier. 14€

## Desserts

Notre tiramisu,  
biscuit cuillère imbibé au sirop léger parfumé au café, tuile au gruée de cacao, chantilly mascarpone,  
& crème glacée à l'Amaretto « Disaronno ». 10€

Tartelette chocolat « Mbô » 71% de la Maison Weiss,  
spoom vanille « Tahitensis » de Papouasie-Nouvelle-Guinée, pâte feuilletée inversée au sarrasin,  
& glace pop-corn. 10€

Rhubarbe pochée au poivre Voastiperifery,  
crémeux amande amère, pain de gêne  
& crème glacée pistache. 10€

## MENU A 39€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 36€

**MENU DEGUSTATION** Choix établi par nos soins  
Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert  
**62€**