

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Tartelette croustillante,
artichauts confits façon Barigoule et crémeux, copeaux de jambon Mangalitza & pickles de poires. 18€

Agnolotti de veau braisé à l'orange,
crémeux de champignons, éclats de noisettes torréfiées & beurre de sauge. 18€

Asperges tièdes,
velouté au miso, oeuf du clos Mally mollet moelleux, focaccia au basilic, huile & nougatine au sésame. 18€

Plats

Dos de lieu jaune de ligne rôti,
textures de choux fleur, fève de tonka, tapioca soufflé & beurre blanc au citron noir. 27€

Pêche du jour selon arrivage. 30€ (6€ supp. Menu)

Ballottine de volaille fermière,
mousseline parfumée à l'ail noir, mille-feuilles de pommes de terre & jus monté au beurre de truffe Melanosporum. 27€

Pain d'agneau du Bourbonnais farci à l'ail des ours et cuit à basse température,
boulgour, petits légumes de saisons, raisins blonds, crumble d'olives Taggiasche,
fromage de brebis monté aux herbes & jus au poivre de Sichuan. 27€

Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€

Desserts

Sablé breton,
Ganache montée au chocolat blond « Tevenn » 36% de la Maison Weiss infusée à la citronnelle,
caramel au rhum Diplomatico, crémeux aux fruits de la passion,
& sorbet aux fruits exotiques. 10€

Pim's,
biscuit cuillère, crémeux chocolat « Mbô » 71% de la maison Weiss, marmelade de pamplemousse rose,
jus infusé au Gin des Scories,
& glace fromage blanc. 10€

Riz au lait parfumé à la vanille Tahitensis,
son spoom, gel de fraises et fraîches, crumble,
& crème glacée à la brioche. 10€

MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

MENU DEGUSTATION Choix établi par nos soins

Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert

64€