

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Artichauts confits et crémeux,
Arepa, crème au fromage de brebis & popcorn aux épices cajun 18€

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

Salade tiède d'asperges au miso,
oeuf du clos Mally mollet moelleux, focaccia au basilic & sauce gribich. 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)

Volaille fermière farcie à la pistache,
mille-feuilles de pommes de terre & jus monté au beurre de truffe Melanosporum. 27€

Pain d'agneau du Bourbonnais cuit à basse température,
tatin d'endives au miel émulsion à l'ail des ours & jus au poivre timut. 27€

Fromages

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

Desserts

Pommes pochées au caramel beurre salé,
spoom riz au lait, sablé breton
& crème glacée à la brioche. 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€

Paris-Brest,
crème mousseline praliné-café, sauce aux parfums de citronnelle, crémeux passion,
& sorbet aux fruits exotiques. 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€