

# BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



## Entrées

Raviole de lieu jaune,  
pleurotes & bouillon au ras el-hanout. 18€

Tartare de canette parfumé au soja,  
chutney de kaki, chips de feuille de riz & condiment sésame. 18€

Oeuf parfait du clos Mally,  
royale de chou-fleur, poutargue, chips & spoom d'oignons caramélisés. 18€

## Plats

Flétan de ligne cuit à basse température,  
poireaux confits au miso & beurre blanc aux algues wakamé. 27€

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

Choux farci poularde des volailles d'Alice et petits légumes,  
panais rôti au miel & sauce Albufera. 27€

Filet d'agneau farci aux pignons, anchois, olives de Kalamata,  
gnocchi verde & jus corsé. 27€

## Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€

## Desserts

Nashi façon Belle Hélène,  
mousse au chocolat chaud « Li Chu » 64% de la maison Weiss, amandes effilées caramélisées,  
& glace à l'orge malté. 10€

Mont-Blanc K6,  
crème chantilly mascarpone vanille, meringue suisse, biscuit et crémeux châtaigne confit de cassis,  
& son sorbet. 10€

Tartelette,  
crémeux pistache, ganache montée chocolat « Mahoë » 43% de la maison Weiss, sablé cacao,  
& glace pistache. 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€**