



MENU DE SAISON

48 € PAR PERSONNE

Prémices

Œuf de poule Bio cuit mollet, espuma de poireaux
Croustillant de Comté

Filet de Maquereau de Méditerranée fumé maison
Houmous et pickles de pois chiches



Marbré de lieu et saumon label rouge
Guacamole et purée d'épinard au wasabi



Dos de Maigre de Méditerranée, jus au curry rouge
Risotto de céleri rave au chorizo ibérique



Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces
Purée de patate douce vanillée, épinards et chips



Picanha de veau, jus à la sarriette
Pomme boulangère et tatin d'échalotes confites

Autour du chocolat Gianduja et pamplemousse rose
Glace chocolat blanc

Citron en trompe l'œil
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Blanc manger coco fruit exotiques, hibiscus « Bisap »
Sorbet ananas gingembre

Notre Paris-Brest
Noisettes caramélisées

Assiette de fromages – supplément 7 €
Sélection de fromages du moment



Mignardises

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.
SERVI À MIDI ET LE SOIR



Nos plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Sans gluten (Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).

Nous nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.