

MENU DECOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert - 45 Eur par personne

Entré, Plat ou Plat, Dessert - 35 Eur par personne



Œuf Bio basse température, fricassée de panais et lard fumé,
émulsion parmesan

Pithivier de caille au foie gras, sauce Périgueux

Omelette Norvégienne vanille, marmelade cedrat - yuzu - clémentine,
sorbet cidre

PRIX NETS

Boisson non comprise

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools"

Origine viande bovine: France, Australie et Etats-Unis

A LA CARTE

Entrées

Le Saumon, gravlax, crème de fenouil et biscuit betterave	18 €
L'oignon, soupe à l'oignon gratinée, contemporaine	15 €
Le Bœuf et Foie Gras, pressé de bœuf et foie gras, pickles de légumes d'hiver *	20 €
Les Saint-Jacques, tartare de Saint-Jacques, vinaigrette fruit de la passion *	20 €

Plats


Le Maigre, maigre rôti au pain, crème de topinambour caramélisée, bisque émulsionnée	24 €
Le Cabillaud, cabillaud poelé , condiment clémentine, céleri rave cuit au foin *	22 €
Le Veau, joue de veau façon blanquette, risotto épinard truffé	30 €
Le Bœuf, Black Angus grillé, sauce Porto, carotte dans tous ses états *	26 €

Desserts

Le Marron, mousse de crème de marrons, marmelade bergamote et fenouil, glace au thym	15 €
Le Litchi, sphère de litchi, clémentines marinées à la cardamome et poivre de Cubebe, sorbet vin chaud	15 €
L'Exotique, gâteau de patate douce à la vanille, goyave et baies de passion, sorbet ananas shizo rouge	15 €
Le Chocolat, mousse chocolat du Venezuela, crémeux café, cœur coulant banane, sorbet poire et Carvi*	15 €

Le pain qui vous accompagnera tout au long de votre repas
est confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique.

* Plats sans gluten

 Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.