

Esquisse

42,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREE

Chou farci, jus court

ou

Carottes en trois textures, jus de fanes de carottes

PLAT

Lamelles de seiche, légumes de saison, sauce au chorizo

ou

Filet mignon de cochon, mousseline de pomme de terre, piquillos et jus au piment d'Espelette.

FROMAGE

Assiette de fromages secs (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Rhubarbe en déclinaison, hibiscus et vanille Planifolia

ou

Banana bread, crème mascarpone vanillée et caramel au chocolat

MIGNARDISE

Chef d'Œuvre

62,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREES

Croustillant de tête de veau, fondue d'oignons, sauce teriyaki.

ou

Raviole de daïkon farcie aux shiitakés et céleri rave, cromesquis de champignons et jus de légumes.

PLAT

Omble chevalier cuit à l'unilatéral, barigoule d'artichauts et petits pois frais, écume de la mer

ou

Selle d'agneau rôtie, asperges vertes et morilles, jus de carcasse.

FROMAGE

Assiette de fromages secs (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Crèmeux chocolat, déclinaison d'avoine

ou

Blanc-manger, textures de fenouil et pomme acidulée, sorbet rafraîchissant, zeste de citron vert.

MIGNARDISE

Formule déjeuner

ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

32,00 euros

Menu servi au déjeuner du mardi au vendredi,
hors jours spéciaux et jours fériés.
(non réservable)

ENTREE

Chou farci, jus court

ou

Carottes en trois textures, jus de fanes de carottes

PLAT

Lamelles de seiche, légumes de saison, sauce au chorizo

ou

Filet mignon de cochon, mousseline de pomme de terre, piquillos et jus au piment d'Espelette.

DESSERT

Rhubarbe en déclinaison, hibiscus et vanille Planifolia

ou

Banana bread, quenelle de crème mascarpone vanillée et caramel au chocolat

MENU ENFANT (- 10 ans) - 25,00 euros

Plat, Dessert et un sirop