

FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **42€**ENTRÉE + PLAT **35€**PLAT + DESSERT **32€**ENTRÉES **13€**

Topinambour en velouté,
foie gras et jus infusé au café

Pickles de chou fleur en sommités,
crème acidulée et citron confit

Petit épeautre aux noix de cajou,
saumon mariné aux algues nori et wasabi

Champignon au vinaigre, Saint Jacques à cru,
Crésson de Fontaine et sésame

Œuf Parfait, laitue,
Emulsion de lait d'amande et tuile de sarrasin

PLATS **24€**

Bettes et carottes de couleurs,
paleron de bœuf rôti façon pastrami

Ballons d'oignons,
coquelet rôti sur le bateau, pommes Pont-Neuf

Potimarron rôti, légumes oubliés,
Saint Jacques snackées, réduction d'ébarbes

Coco Paimpol et jambon Serrano,
tentacules d'encornet aux épices

Flours d'artichaut, semoule de brocoli
à l'huile d'argan, graines de courge

Orecchiettes façon terre et mer,
Moules et chorizo à la crème de curry

MENU DÉGUSTATION

55€

Amusette salée

*

Première entrée

*

Deuxième entrée

*

Plat

*

Fromages Affinés

*

Dessert

*Afin de profiter de notre menu dégustation,
le choix doit être identique pour l'ensemble
de la table pour des raisons de service*

FROMAGES & DESSERTS **11€**

Fromages affinés de chez Martine Dubois

Baba au rhum, citronnelle gingembre

Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette

Prunes jaune, crémeux Fontainebleau
et meringue croustillante

Figs rôties à la sangria, glace amande

Certains plats peuvent changer quotidiennement selon les saisons et les inspirations du Chef.

