

Menu

PLAT UNIQUE	23€
FORMULE DUO (ENTREE/PLAT) OU (PLAT/DESSERT)	29€
FORMULE TRIO (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT)	38€
FORMULE GOURMET (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE/DESSERT)	43€

« *La Cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont* ». *Curnonsky*

ENTRÉES

Cannelloni de Haddock en mimosa, Carpaccio de radis, Miel & moutarde
Velouté de Châtaigne, Œuf Bio mollet frit, Ecume d'Amaretto
Vol au vent de légumes tubéreux, Brebis du Lochois ✓
Foie Gras de canard & anguille fumée, Granny Smith & oignon rouge
Cromesquis d'Escargots de Bourgogne, Déclinaison de betteraves

PLATS

Cabillaud Skrei, Quinoa croustillant aux petits légumes, Carottes fanes et curcuma
Filet de Bœuf pôelé, Mousseline de Topinambour & spaghettis de pomme Amandine au sel fumé
Maigre poché à l'algue Nori, Fenouil braisé, Bouillon Dashi au thé Matcha
Suprême de canette, Navets glacés & nougat de Polenta, jus aux raisins
Noix de Saint Jacques en croûte de marrons, Courge délicate & coquillages
Cromesquis de Quinoa, Légumes glacés, Émulsion de carottes et curcuma ✓

FROMAGES

Chariot de fromages affinés par nos soins en provenance des Halles
Ou
Fondue de Crottin de Chavignol au miel et noix

DESSERTS

Baba à la clémentine impériale et crémeux café ✓
Biscuit Coco, Déclinaison de mangue & sésame Noir
Panacotta au citron, Meringue croquante, crumble au thym
Tiramisu au spéculoos & cerise Amarena, glace Fromage blanc ✓
Brownie croustillant façon After Eight