

MENU-CARTE DU SOIR

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

35,00€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

39,00€

Notre viande bovine est d'origine Française

AMUSE BOUCHE DU SOIR

LES ENTRÉES

ENCORNETS ET CHOU POINTU FAÇON KIMCHI radis noir, concombre, gingembre
squid salad with cabbage kimchi style, cucumber, black radishes, ginger

HUITRES SPÉCIALES #2 chou râve crémé, aneth **supp +2€**

raw oysters, creamed kohlrabi, dill

TARTARE DE BOEUF crème à la moutarde, raifort, kale, oeufs de lump

beef tartar, cream of mustard, horseradish, kale, lump roe

SALADE DE MAGRET DE CANARD SECHÉ celeri rémoulade, croquant aux graines de lin

slices of dried duck breast, creamy celeriac, linseeds

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS et coques

creamy soup of jerusalem artichokes with clams

LES PLATS

NOIX DE ST JACQUES ET ENCORNETS POÉLÉS orgeotto,, encre de seiche, pickles de radis au basilic **supp +4€**

panfried scallops and squids, barley «risotto» with squid ink, pickle of black radishes filled with spiced basil

FILET DE DORADE POÉLÉE écrasée de pommes de terre fumées, brocoletti, beurre blanc à l'estragon

pan fried sea bream fillet, fork split smoked potatoes, butter sauce with tarragon, brocoletti

COCHON DE LAIT RÔTI asperges vertes, champignons de paris, jus réduit au xeres

roasted suckling pig, green asparagus, mushroom, reduced juice with xeres

JOUE DE BOEUF BRAISÉE thym, citron confit, anchois, puntarelle, purée de pommes de terre

braised cheeks of beef with thyme, anchovies and preserved lemon, mashed potatoes, puntarella

CELERI RÂVE GRATINÉ AU FOUR comté, noisettes, shimenji, épinard, bouillon de persil - plat vegetarien

celeriac au gratin with comté cheese, hazelnuts, shimenji mushroom, parsley broth

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES - PROVENANCE ALLEOSSE OU TERROIR D'AVENIR

selection of three cheese

BROWNIE AU CHOCOLAT caramel au bourbon, glace à la banane

chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream

GLACE AU CAFÉ ET CARAMEL miel, noisettes, fleur de sel

coffee and caramel ice cream, honey, hazelnuts, pinch of salt

PERLES DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO sorbet mangue, mousse de yaourt

tapioca pearls in coconut milk, mango sherbet, yogurt mousse

POMMES feuilles de brick, glace à la cardamome

stewed apples, cardamom ice cream, brick sheets

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires