

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

SAUMON FUMÉ MAISON petits pois, oignons grelots en pickles, crème et raifort
house smoked salmon, green peas, onion pickles, cream with horseradish

CEVICHE DE MAQUEREAU pickles de radis noir, bouillon d'algues «dashi»
mackerel ceviche, pickles of black radish, dashi

TARTARE DE BOEUF artichaut poivrade, mayonnaise aux champignons, poudre d'airelles, pecorino
beef tartar, dried powder of cranberries, artichoke poivrade, mayonnaise with mushrooms, pecorino

VELOUTÉ D'ASPERGES trait d'huile à l'ail des ours
creamy soup of asparagus, drop of wild garlic flavored oil

CROQUETTES DE BRANDADE pesto au piment et basilic
fried fishballs, basil and pimento pesto

LES PLATS

LIEU JAUNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE petits pois, asperges, poutargue et beurre blanc
slowly cooked yellow pollack fillet, green peas, asparagus, poutargue, white butter sauce

ENCORNETS chou pointu rôti, lard, sauce tamarin et sésame
panfried squids, oven roasted green cabbage, tamarin and sesame sauce

RIS DE VEAU POÉLÉS sauté d'orties, pommes de terre et champignons, beurre noisette citronné **supp +4€**
panfried sweetbreads, sauteed nettles, potatoes and mushroom, butter and lemon sauce

MAGRET DE CANARD FUMÉ À CHAUD topinambours rôtis au four, puntarelle, jus de canard
smoked breast of duck, oven roasted jerusalem artichokes, puntarelle, duck sauce

ASPERGES POÉLÉES épeautre, beurre noisette, pécorino rapé, crème de livèche
panfried asparagus, spelled in butter sauce, shaved pecorino, cream of lovage

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES - PROVENANCE ALLEOSSE OU TERROIR D'AVENIR
selection of three cheese

TERRINE AU CHOCOLAT sorbet au cidre, noisettes torréfiées
chocolate terrine, cider sherbet, hazelnuts

TARTE RHUBARBE ET POMMES sorbet rhubarbe, mousse cardamome
apple and rhubarb pie, rhubarb sherbet, cardamum mousse

SALADE DE FRAISES pamplemousse, oseille, petits pois, glace au sureau
strawberries with grapefruit, sorrel, sweet peas, elder ice cream

PERLES DE TAPIOCA AU LAIT D'AMANDE sorbet cerise, mousse de yaourt
tapioca pearls in almond milk, cherry sherbet, yogurt mousse

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