

Entrées

Sur l'idée d'un toast bergère / Champignon de Paris / Pain de Mie / Ciboulette	24,00€
Tartare de Dorade / Houmous à la Claytone de Cuba / Radis lacto-fermenté / Furikake Rouge	26,00€
Raviole de souris d'agneau confite au miel d'argousier / Dattes Medjoul / Asperges vertes / Jus à la fleur d'oranger	29,00€
Entrée Signature 2021 : Omble chevalier fumé / Pomme / Concombre / Sorbet Gin	31,00€

Plats

Bœuf / Carottes / Sauce échalote au vin rouge	32,00€
Pêche du jour / Gnocchis à l'ail noir / Crème de choux fleur rôti / Herbes aromatiques	34,00€
Bar en croûte de sel / Légumes du moment / Beurre blanc aux herbes (2 couverts)	70,00€

Desserts

Citron / Aneth / Avoine / Sorbet à l'Angélique	13,00€
100% Fraises	13,00€
Dessert Signature 2017 : « Chocolat / Olive Noir / Kalamansi »	15,00€
Assiette de fromage	15,00€

Lorsque vous vous dirigez vers la carte, nous vous demandons de prendre au **minimum 2 services** (entrée / plat OU plat / dessert).

Au-delà de 5 couverts, nous travaillons un menu unique pour l'ensemble de la table.

Chaque plat est disponible en végétarien.