

Entrées

Saint Jacques en gravlax / Crème aigre aux fines herbes / Maracuja / Avruga / Vinaigrette au Sapin	32,00€
Bonbon de canard confit / Mayonnaise aux poireaux / Mâche / Jus de canard au yuzu	29,00€
Pressé de Pleurotes / Salsifis / Sauce au poivre Alligator	28,00€

Plats

Egletin à la vapeur d'algue / Déclinaison de choux / Palourde / Jus marinière dissocié	37,00€
Caille farcie au cédrat confit / Pomme Anna / Légumes Racines / Sauce au Gluhwein	40,00€

Desserts

Pain Perdu à la brioche / Fruit de la passion / Glace Vanille	11,00€
Intensément Vanille / Vanille du Pacifique / Furikake rouge / Chocolat blanc / Coulis de Granny Smith	14,00€
Mille-feuille contemporain : Cassis / Crème de Marron / Pâte feuilletée	13,00€
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).

Merci de vous diriger vers la carte OU le menu pour l'ensemble de la table.

Au-delà de 4 couverts, nous travaillons uniquement en menu pour l'ensemble de la table.

Chaque plat est disponible en végétarien.