



## Menu Inspiration

### Saint Jacques en gravlax \*

Crème aigre aux fines herbes / Maracuja / Avruga / Vinaigrette au Sapin

### Eglefin à la vapeur d'algue \*

Chou kale / Palourde / Jus marinière dissocié

### Bonbon de canard confit \*\*

Mayonnaise aux poireaux / Mâche / Jus de canard au yuzu

### Pressé de ris de veau snacké \*\*\*

Salsifis / Sauce au poivre Alligator

### Caille farcie au cédrat confit \*

Pomme Anna / Légumes Racines / Sauce au Gluhwein

### Intensément Vanille \*

Vanille du Pacifique / Furikake rouge / Chocolat blanc / Coulis de Granny Smith

Gault & Millau



— 13.5 | 20 —



**JRE**



### **Menu Inspiration :**

Menu 4 services \* : 68.00 €  
Menu 5 services \*\* : 75.00 €  
Menu 6 services\*\*\* : 85.00 €

### **Menu Végétal :**

Menu 4 services \* : 62.00 €  
Menu 5 services \*\* : 70.00 €  
Menu 6 services\*\*\* : 80.00 €

### **Assiette de fromages :**

Fromage à la place du dessert : 8.00 €  
Fromage en supplément du dessert : 13.00 €

### **Accord Vin :**

Menu 4 services : 31.00 €  
Menu 5 services : 36.00 €  
Menu 6 services : 41.00 €

### **Accord Sans Alcool :**

L'accord sans alcool est composé essentiellement d'infusions, kéfir, kombucha, ...

Menu 4 services : 23.00 €  
Menu 5 services : 28.00 €  
Menu 6 services : 33.00 €

Toute allergie ou intolérance non spécifiée à la réservation, ainsi que toute modification du menu entraînera un supplément de 5,00€.