



Les CONFIDENCES

ENTRÉES

Ravioles transparentes au foie gras et champignons
Consommé chaud de champignons et copeaux de cèpes - 19 €

Tartare de Corba Rossa aux betteraves rouges cuites et fumées,
gel de citron à la pâte de grenade et balsamique réduit - 19 €

Pois Chiches blancs et noirs dés de tomate, ciboulette en base et zaatar - 21 €

Saumon Mariné « signature » à la fleur d'hibiscus - 19 €

PLATS

Chou farci de homard bleu de Bretagne, copeaux de champignons de Paris - 32 €

Bar poêlé, tuile de riz safran, gnocchis ronds aux olives noires
jus de veau à la truffe fraîche - 42 €

Quasi de Veau de lait rôti, tartine au beurre brûlé,
purée de pommes de terre au safran et citron recette de ma grand-mère Charlotte - 34 €

Volaille rôti, risotto de blé au maïs, poutargue de jaune d'œuf et pop-corn - 32 €

Risotto aux champignons, tuile craquante aux cèpes - 28€

DESSERTS

Tarte soufflée au chocolat grand cru Valrhona - 14 €

Ananas rôti à la verveine, laqué au miel et citron vert - 14 €

Meringue et financier pistache comme une balade en forêt - 14 €

Chef Romain Leydier