



Les CONFIDENCES

ENTRÉES

Cœur d'artichaut farci au foie gras et copeaux de canard fumé
au bois de hêtre, souvenir de mon apprentissage - 19 €

Saumon mariné à la fleur d'hibiscus et aux épices* - 18 €

Déclinaison de tomates anciennes, pêches fraîches, verveine,
burrata fumée et sorbet basilic* - 8+ €

PLATS

Dos de Cabillaud confit à l'huile d'olive, haricot verts aux noix fraîches,
tomates cerises tiédies au vieux vinaigre balsamique et petits pois* - 17 €

Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre au citron et tempura de
fleur de courgette* - 1+ €

Paleron de veau mijoté, mini carottes braisées - 32 €

Risotto printanier aux asperges et tomates* - 24 €

DESSERTS

Tartelette intensément vanillée, déclinaisons de fruits rouges* - 12 €

Mousse au chocolat, chocolat râpé et opaline croustillante
au cacao* - 11 €

Riz au lait servi tiède, tuile d'amandes caramélisées dans l'esprit d'
une nougatine, caramel au beurre demi sel - 14 €

* disponibles dans la formule déjeuner

Prix nets, service compris - Viande bovine d'origine Allemande

Chef Romain Leydier