



ENTRÉES

Tartelette de sarrasin – Comté vieux – Oignons de Roscoff – Condiment truffes 19€

Tartare de bœuf – Feuille d’huitre – Seigle - 24€

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion - 22€

Raviole de homard – Topinambour – Vinaigre Ume – Persil - 26 €

Haddock – Betterave – Caviar – Yaourt - 26€

PLATS

Volaille aux graines – Légumes racines – Yacon – jus de veau au café 40 €

Bar rôti – Courge kabocha – Praliné – condiment Mikan 42 €

Noix de Saint-Jacques de Dieppe – Panais – Cresson de fontaine – Furikake- 42€

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons - 38€

Quasi de Veau de lait en croûte de noix – Rösti de pommes de terre – Girolles - 44€

DESSERTS

Chocolat noir 72% – Glace pop-corn – Caramel piment végétarien - 16€

Feuille à feuille – Praliné pécan – Miel d’avocatier – Vanille Bourbon - 16€

Mini poire William – Amande – Agrumes – Glace aux boutons de cannelle - 16€

Paris Brest noix de pecans – Pignons, cajous et noisettes - 25€

Fromages affinés de chez Alleosse - 18€

Prix nets et taxes inclus
Viandes d’origine Française