

MENU à la carte

ENTRÉES

- Tartare de boeuf et huître aux saveurs d'Asie** 16 €
mouillette de pain, tapenade de câpres et coriandre
- Foie gras terrine maison** 15 €
chutney betterave et figue, figues fraîches et poudre de pain d'épices et sa réduction de miel et cannelle
- Velouté de Cèpes** 15 €
brisures de châtaignes et noisettes croquantes, espuma à la mimolette et truffe râpée
- Raviole de crevettes** 14 €
condiments exotique, crème émulsionnée coco et curry madras, raviole frit au curry noir

PLATS

- Suprême de pintade fermière rôtie aux épices** 34 €
mousseline de courge fumée au bois d'hêtre et courge rôti au beurre moussant thym et cardamome, graines de courge caramélisées et jus aux épices
- Saint-jacques juste snackées** 36 €
salsifis glacé au beurre de zestes d'orange, segments d'orange brûlé et beurre nantais à la fleur d'oranger, amandes torréfiées
- Boeuf Wellington** 36 €
farce de champignons pied bleu et truffe d'automne, persil frais, jus corsé et quenelle de purée truffée
- Pavé de truite fumée au café** 35 €
mousseline de panais et billes de panais confits, tartare d'anguille, beurre blanc badiane et oeufs de truite
- Plat végétarien** sur demande 23 €

FROMAGE ET DESSERTS

- Assiette de **fromages affinés** 10 €
- Blanc manger noix de coco** 15 €
tartare de mangue au sirop poivre mang tang, coulis mangue-citronnelle et tuile croquante de caramel
- Palet de brownie chocolat noir,** 14 €
gelée à l'orange et verveine citronnée, mousse chocolat intense et fève tonka, zeste d'orange confit, quenelle de glace orange
- Dacquoise noisette et noisettes croquantes** 15 €
purée de châtaignes et chantilly vanille de La Réunion et quenelle de glace marron
- Café gourmand** 10 €
- Champagne** ou **digestif** gourmand 20 €