

MENU

Gastronomique

EDITION PRINTEMPS

ENTREES

- 19.00 € **Tartare de thon rouge au kiwi,**
cebette thaï et citron yuzu, guacamole d'avocat mentholé, pickles de kiwi et sa tuile dentelle au safran
- 18.00 € **Salade d'asperges en jeux de textures,**
œuf mimosa revisité et œufs de truites
- 17.00 € **Berlingot de betteraves rouge et mousse de brousse à la ciboulette,**
purée de betteraves au tahini et basilic, pickles de betteraves chioggia et fleurs de betteraves couleurs
- 18.00 € **Raviole d'œuf coulant façon carbonara,**
guanciale en siphon et croustillant, copeaux de parmesan et poivre

PLATS

- 37.00 € **Selle d'agneau fumé au foin puis rôti au beurre de sauge,** falafel de pois chiche aux herbes fraîches et son houmous de pois chiche à l'huile de sésames et graines de sésames noirs, jus menthe et thym frais
- 36.00 € **Filet de maquereau cuit au barbecue japonais,**
purée de petits pois à l'estragon, crème de petits pois et wasabi, siphon raifort et fleurs de radis daikon et capucine
- 39.00 € **Cube de filet de bœuf,** siphon de morilles et morilles cuites au beurre d'ail, Jus à l'huile de noisettes et pralin de noisettes torréfiées
- 38.00 € **Pavé de flétan,** vierge de fenouil et pomme granny-smith, citron main de bouddha, ballottine de feuille de blette laquée au miso et ponzu brûlé, mousseline de côtes infusées à la citronnelle
- 25.00 € **Plat végétarien sur demande**

FROMAGE & DESSERTS

- 14.00 € **Siphon camembert au calvados,**
croustillant de brick et noix torréfiées
- 16.00 € **Tatin de pommes revisité,**
crème épaisse à la vanille des Comores et son caramel beurre salé infusé au bâton de vanille
- 16.00 € **La rhubarbe**
confites et en gelée à la mélisse, sablé breton maison et sa quenelle de glace au fromage blanc et shyzo vert
- 17.00 € **Autour du café et du chocolat**
gavottes craquantes, ganache chocolat noir intense, mousse intense café, caramel de liqueur de chocolat, quenelle de glace café
- 12.00 € **Café ou thé gourmand**
- 20.00 € **Champagne ou digestif gourmand**

Notre carte est entièrement élaborée sur place à partir de produits frais et de saison.
En cas d'allergies n'hésitez pas à communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande.
Les prix incluent le service et la TVA.