

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38 €

Mise en bouche

Maquereau confit au condiment curry,
crème brûlée à l'ail des ours, bavaoïses asperges vertes
Mackerel confit with curry condiment, Wild garlic crème brûlée, green asparagus cream

ou

Jarret de bœuf charolais en feuille de céleri,
bouillon de pot-au-feu lié aux herbes, rafraîchi au wasabi,
salade de jeunes pousses
Charolais beef shank in celery leaf, Pot au feu broth with herbs and wasabi, fresh herb salad

Églefin en croûte de fève et coque, risotto d'épeautre aux
légumes croquants, émulsion au lait de coco / citron kalamansi
*Haddock in a beans and shells crust, spelt risotto with Crunchy vegetables,
coconut milk / kalamansi lemon emulsion*

ou

Suprême de poulet fermier moelleux farci aux morilles,
moelleux de pommes de terre aux saveurs des sous-bois,
sabayon au Petit Chablis, jus parfumé à l'estragon
*Tender farmer chicken supreme stuffed with morels, soft potatoes with undergrowth
flavors, Petit Chablis sabayon, tarragon-flavored jus*

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte