

Mise en bouche

Jarret de bœuf charolais confit / foie gras/ artichaut /
pickles d'oignons rouges / condiment persil
Confit Charolais beef shank/ foie gras / artichoke / pickled red onions / parsley condiment

Mousseline de daurade royale aux coques,
variation de fenouil, crème de coquillages au curry
Sea bream mousseline with cockles, fennel variation, curried shellfish cream



Dos d'églefin au beurre de fèves, risotto Arborio aux poulpes et pois gourmands,
sabayon d'ail des ours, fumet au lait de coco acidulé
*Haddock fillet with broad bean butter, Arborio risotto with octopus and snow peas, wild garlic
sabayon, coconut milk broth fish fumet*

Longe de veau rôtie, crumble de lard paysan, julienne de légumes printaniers
en feuille de chou pack Choi, crémeux de carottes, jus court aux morilles
*Roasted veal loin, country bacon crumble, julienne of spring vegetables in pak choi leaves,
creamy carrots, morel jus*



Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros



Dôme vanille de Madagascar, crémeux citron kalamansi,
confit de fraise, biscuit moelleux madeleine
*Madagascar vanilla dome, calamansi lemon cream,
Strawberry confit, soft madeleine biscuit*

ou

Entremets chocolat « Dulcey » de chez Valrhona, crème brûlée
noix de Pécan, financier noisette
*Valrhona "Dulcey" chocolate entremets, crème brûlée
Pecan nuts, hazelnut financier*

MENU "ORIGINES" 45€

En 4 services

Mise en bouche, entrée, plat, dessert
Amuse-bouche, starter, main course, dessert



MENU "HERITAGE" 62€

En 5 services

Mise en bouche, 2 entrées, plat, dessert
Amuse-bouche, two starters, main course, dessert



MENU "SIGNATURES" 78€

Dégustation en 6 services

Mise en bouche, 2 entrées, poisson & viande, dessert
Amuse-bouche, two starters, fish & meat dessert