



Menu MIDI

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT	18,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€
ENTRÉE ---- 6,00€ / PLAT ---- 15,00€ / DESSERT	6,00€

| Les Entrées

**Cannelloni de saumon gravlax, cœur avocat/wasabi,
pickles, coulis de piquillos**

**Aubergine en composition, pickles, tomates grappes
confites**

| Les Plats

**Hampe de bœuf grillée, crème d'oignon,
carotte glacée, roquette**

**Dos de lieu noir confit, jus vert, pomme
de terre comme un risotto, framboise**

| Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

**Poire pochée au vin rouge, ganache
chocolat noir Cluizel, tuile tonka**

Panna cotta vanille, melon rôti



Menu
SOIR

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT----- 34,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT----- 40,00€
ENTRÉE ---- 13,00€ / PLAT ---- 28,00€ / DESSERT----- 10,00€

| Les Entrées

**Cœurs de canard en persillade, panisses croustillantes,
crèmeux tartare, marjolaine**

**Langoustine confite à la nacre, navet daïkon en impression
de Betterave, bordelaise, fleurs de nemesia**

**Autour de l'artichaut, cœur rôti, feuille en tempura,
marshmallow, jus corsé, noisette du Piémont**

| Les Plats

**Queue de lotte rôtie roulée dans une feuille de Raifort,
concombre en compression de myrtille et sakura, crème de
fenouil, gel concombre**

**Selle d'agneau en crépinette de volaille au café,
mousseline courgette Niçoise, oignons doux caramélisés,
fleurs d'ail, jus d'agneau infusé au café**

**Poitrine de veau caramélisé, voile de Sauternes, petit
épeautre, curry vert, oignons nouveaux, sauce façon
blanquette**

| Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

**Soufflé Chocolat Plantation de Cluizel en 2 textures,
huile de truffe, crème safranée**

**Crèmeux citron, coriandre de Chine, sablé breton,
meringue Italienne, émulsion.**

**Cheese-cake au chèvre frais, abricot rôti, miel,
cheveux d'ange, crumble**