

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 49€

Pressé de Melon/Fenouil, crémeux et pickles de Fenouil.
Condiment et Vinaigrette de Melon.

L'encornet en deux services : Farcie poivrons et basilic. Et
sabayon tomate, sauce chien, tempura de tentacules

La Poitrine de cochon confit, artichaut poivrade farci au jarret de
cochon. Mousseline d'artichaut, ail noir et Jus réduit.

Carpaccio de fraise de Veau aux saveurs d'Asie, Râgout de
veau lié au jus et son siphon de pomme de terre bien beurré.
(A partir du jeudi 20 juin)

—

Tomahawk de porc de galice grillé au barbecue aubergine grillé
et mousseline de brocoli. Jus réduit à la sauge

Pêche sauvage, Fleurs de Courgettes farci Brucciu et main de
bouddha et petits pois. Jus d'arrêtes à la mélisse

Cœur d'entrecôte Bœuf Black Angus. Pois chiche et celtuce.
Meringue de pois chiche et tartare. Jus de bœuf au foie gras.

**Suggestion : Le Persillé de Wagyu japonais
(Supplément 25€/100g)**

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+11€)

La cerise : Extraction de noyau et queue de cerise. Guimauve
et tuile pimenté, Namelaka chocolat 76% et confit de cerise.

Coque de chocolat amer, granola aux 7 noix, glace vanille et
ganache chocolat lactée 53% et siphon de noix de pecan.

Ganache montée chocolat blanc et abricot, tartare d'abricots et
compoté. Sablé breton au romarin, sauce abricot/amande et
huile de romarin. Crème glacée au romarin.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DEGUSTATION

En 5 temps :

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

69€

Pressé de Melon/Fenouil, crémeux et pickles de Fenouil.
Condiment et Vinaigrette de Melon

—

L'encornet en deux services : Farcie poivrons et
basilic. Et sabayon tomate, sauce chien, tempura de
tentacules

—

Cœur d'entrecôte Bœuf Black Angus. Pois chiche et
celtuce. Meringue de pois chiche et tartare. Jus de bœuf
au foie gras.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

Prédessert :

Coque de chocolat amer, granola aux 7 noix, glace
vanille et ganache chocolat lactée 53% et siphon de
noix de pecan

—

La cerise : Gelée hibiscus, noyau et queue de cerise.
Guimauve et tuile pimenté, Namelaka chocolat 76%
et confit de cerise.

Quelques infos :

Provenances de nos viandes :

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

Agneau :

France
Angleterre

Gibier :

France

Volaille :

France

Cochon :

France
Espagne

Suivez-nous :



MENU DU MARCHÉ

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 29€
Entrée/Plat/Dessert : 32€*

***(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et
hors jour férié)***

Croq'cochon/lapin, julienne de concombre aux épices.

—

Échine de cochon de galice grillé. Panier de légumes
de la ferme de Sillery (Épinay sur orge).

—

Fraise et chocolat.

**Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et
réalisés sur place à base de produits frais.**

**Nous nous tenons à votre disposition pour tous
renseignements concernant d'éventuels aliments se
trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.**

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : Entrée/Plat ou Plat/Dessert
20€