

## MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 49€

Oignons farci vieux comté et pomme de terre, Siphon d'oignons roscoff, bouillon d'oignons et vin jaune.

Le Foie Gras poêlé (servie froid), Champignons portobello, choux de bruxelles. Jus de canard réduit

Saint Jaques glacé épinard et livèche, voile de cèleri rave. Barde de saint jacques en ragout.

—

Poitrine de cochon grillé et laqué. Croustillant de Carotte et champignons. Royale de navet et écailles de carottes en pickles. Mousseline de carotte au safran. Jus de cochon réduit.

Épaule d'agneau confite et, abricot sec, navet boule d'or, confit d'algues. Jus d'agneau réduit à glace

Médaille de sandre et sa mousseline à la mélisse en basse température. Billes de cèleri confites. Crémeux cèleri et coco. Condiment coco, citron caviar et échalotte. Sauce Tom kah kai.

—

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

—

Le Chocolat en trois services : Namelaka de Chocolat noir, piment végétarien en marmelade et sorbet cacao et piment d'Espelette, Mendiant chocolat/fleur de sel/fruit sec. Infusion de gruë et piment.

Vanille, caramel et miso : Chiboust vanille de Tahiti, crémeux caramel et miso, brioche perdue. Chantilly caramel et glace vanille/miso

Ananas en textures, Mousseline de choux rave/vanille/Curcuma Gel et crème glacée au yahourt maison. Vinaigrette ananas

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

## MENU DEGUSTATION

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

Menu en 5 temps à l'aveugle : 69€

Ou

Menu en 7 temps à l'aveugle : 90€



## 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)**

Filet de Maquereau mariné et grillé à la flamme.  
Pickles, poireaux brulés. Sommité de Choux fleur

—

Cœur de rumsteak, purée de navet boule d'or,  
chorizo et choux de Bruxelles.

—

Entremet Poire/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€*