

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 52€

Fond d'artichaut camus farci pomme de terre, artichaut et estragon, siphon au beurre noisette, jus d'artichaut à l'estragon. Chips croustillantes

Asperges Vertes des Baux de Provinces et sardine « cuitent de peur ». Condiment citron brûlé et laitue de mer. Bavaroise de lactofermentation et bouillon de sardine.

Volaille fermière de la ferme de l'Orée de Milly la Foret, cuite en basse température, palet de celtuce, chlorophylle d'ail des ours. Effiloché de Cuisse confite et peau croustillante

Suggestion du moment : Langoustine et Caviar osciètre **(Supplément de 15€)**

—

Le Suprême de pigeon rôti sur coffre. Pressé d'aubergine et pigeon, brunoise d'eringy. Caviar d'aubergine fumé et jeunes pousses de pissenlits. Eringy à l'unilatéral. **(Servie pour 2 personnes)**

Déclinaison de l'Agneau entier. Rôti, confit, frit. Mousseline de petit pois frais, et grillés au kamado. Jus lié au romarin

Le Maigre sauvage, confit de Rhubarbe, asperges Blanches, vinaigrette rhubarbe et miso

Suggestion du moment : Faux filet de Wagyu Japonais
(Supplément de 28€/100g)

—

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

—

Le Chocolat/pistache, Biscuit imbibé à la liqueur de cacao, gianduja kadaïf au praliné pistache. Sorbet cacao et siphon chocolat.

La Rhubarbe et coquelicot. Entière confite dans un sirop thé et coquelicot. Gel rhubarbe et crémeux coquelicot.

Framboise et fenouil, Sphérification, feuille de filo croustillantes, copeaux de fenouil et lactofermentation anisé, framboises croquantes au chocolat blanc

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DEGUSTATION

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

Menu en 5 temps à l'aveugle : 71€

Ou

Menu en 7 temps à l'aveugle : 92€

Provenances de nos viandes :

MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 31€

Entrée/Plat/Dessert : 34€

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

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

Agneau :

France
Angleterre

Sériole mariné et crème d'asperge blanche

—

Gibier :

France

Tartelette d'effiloché de volaille, Betterave et pissenlits

—

Volaille :

France

Brioche, petit pois et framboise

Cochon :

France
Espagne

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.

Suivez-nous :



MENU ENFANT jusqu'à 10 ans s Plat/Dessert 20€