

Prélude à partager à deux 12€

Sardines millésimées 2019

Sel fumé au bois de hêtre

Bellota

planche de jambon

Crevettes Black Qwehli

chapelure panko / coco torréfiée / crème de carotte au curry

Les entrées 18€

Homard

Gyoza / bisque / cèleri / carotte

Ris de veau

Fricassé de chou/ romanesco / mayonnaise à l'ancienne

Œuf 63°

Chou fleur/ compté / truffe

Ballottine de volaille

Epinard / carotte des sables / Amandine

Les plats 28€

Filet d'agneau

Houmous / caviar d'aubergine / frégola sarda

Pêche du jour

Risotto / huitre / estragon / tomates confites

Pluma duroc

Oignons / pommes Macaire / jus corsé à la Houppe

Mignon de bœuf Holstein

rigatoni / vieux cantal truffé / foie gras
sucrine/ sauce périgieux à la truffe

Les desserts 10 €

Frangipane

Abricot / romarin / glace meringuée

L'éternelle Dame blanche

Mélo-cake

Cuberdon / chocolat blanc

Moelleux au chocolat

Glace vanille

Assiette de fromages affinés 15€

(supl. de 5€ en place du dessert)

Menu baptême 36€	(entrée et plat).	
Menu découverte 40€	(entrée, plat et dessert).	Formule vin 25€
Menu dégustation 52€	(2 entrées, plat et dessert).	Formule vin 30€
Menu gourmand 65€	(3 entrées, plat et dessert).	Formule vin 35€

Les formules sont servies par table entière uniquement.

Le personnel se tient à votre disposition pour toute question relative aux allergènes.

