

Du mardi au jeudi

Menu baptême 36€

(entrée – plat)

Menu découverte All-in 65€

(entrée – plat – dessert)

(Apéro maison, vins, ½ eau et café)

Tous les jours

Menu découverte 40€

(1 entrées – plat - dessert)(sélection de vins 25€)

Menu degustation 52€

(2 entrées – plat – dessert)(sélection de vins 30€)

Menu gourmand 65€

(3 entrées – plat – dessert)(sélection de vins 35€)

Prélude à partager 12€

Bellota

Planche de jambon

Sardines Millésimées 2020

Sel fumé au bois de hêtre

Crevettes Black Qwehli

Chapelure panko / coco torréfiée / crème de carotte au curry

Les entrées 18€

Raviole de volaille

Truffe d'été / crème de parmesan

Cochon lait basse température

Jeunes carottes / miel / charlotte / moutarde

Tourteau

Asperges blanches / sabayon crustacé

Burratina des Pouilles

Asperges vertes / radis / roquette / patate douce

Les plats 28€

Comme une paella

langoustine / volaille / riz bomba / artichaut

Pêche du jour

romanesco / petit pois / câpres / salicornes

Veau du Limousin

Ail des ours / nouvelles pommes de terres / cromesquis

Mignon de bœuf

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

Les formules sont servies par table entière uniquement

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

Les desserts 10 €

Pavlova

fraises / meringue / rhubarbe / bergamote

L'éternelle Dame blanche

Fine tartelette de mangue

diplomate/ kumquats / glace chocolat blanc

Moelleux au chocolat

Glace vanille

Assiette de fromages affinés 15€

(suppl. de 5€ en place du dessert)