



MENU

3 services 68€ - hors boissons

4 services 89€ - hors boissons

Accords mets et vins s ou 4 services : 30€ / 39€

TARTARE DE LANGOUSTINES MARINÉES

Bouillon d'agrumes parfumé

CARPACCIO DE CERF

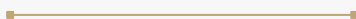
Clémentines rôties et vinaigrette à la grenade

FOIE GRAS POÊLÉ

Chutney de mangue et crumble de pain d'épices

OEUF PARFAIT

Emulsion de champignons et noix, girolles rôties



WATERZOOÏ DE LA JULIENNE

Revisité aux légumes oubliés

CAILLE FARCIE

*Abricot, marrons et veau, purée de potimarron
légumes croquants et jus corsé au chocolat*

SAINT-JACQUES ET GUANCIALE

Topinambour, salsifis et émulsion fumée

OS À MOELLE

Mi-cuit de veau, céleris et chicons caramélisés



PAVLOVA PISTACHE ET CLÉMENTINE

ANANAS RÔTI, RHUM, CARAMEL DE BANANE
COCO ET CORIANDRE (OPTIONNEL)

GANACHE LACTÉE, CARAMEL ET SPECULOOS