

Les Entrées : 11 €

Barigoule d'Artichauts et Courgettes

Anchois Frais Marinés, Crèmeux de Ricotta Di Buffala, Pistou de Roquette

Ou

Nems de Gambas à la Menthe Fraîche

Cœur de Sucrine, Sauce Thai (5 pièces)

Ou

Tataki de Thon Rouge

Snacké et Mariné, Granny Smith, Radis Noirs, Roquette, Gingembre Confit, Crèmeux d'Avocat

Ou

Saumon Mi-Cuit aux Petits Pois Frais

Velouté de Cosses, Crèmeux Gingembre Citron-Vert, Chips de Pain aux Noix

Les Plats : 21 €

Filet de Bar Rôti sur sa Peau

Caviar et Beignet d'Aubergine, Huile Vierge aux Agrumes

Ou

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles

Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette, Amarantes Noires

Ou

Paleron de Veau Confit aux Girolles

Pomme Anna, Duxelles d'Echalote et Champignons, Jus de Rôti

Ou

Magret de Canard "Rossini"

Escalope de Foie Gras Poêlée, Condiment Rhubarbe, Crèmeux de Fèves, Jus de Rôti

Les Desserts : 6 €

Salade de Pêche Rafraichie à la Verveine

Sorbet Pêche de Vigne, Mousse de Lait Parfumée, Madeleine Maison

Ou

Namelaka Framboise Citron-Vert

Crèmeux Chocolat Ivoire, Pain de Gêne, Coulis de Fruits Rouges Maison

Ou

Poêlée d'Abricot au Miel et Romarin

Crumble Spéculos, Crème Glacée Artisanale au Yoghurt

Ou

Délice Chocolat-Caramel Beurre Salé,

Nyamgbo Valrhona, Noix de Pécan, Mousse de Lait Vanillée

Menu complet 35 €