

La carte

les entrées



Velouté de châtaigne, crème de romarin	12
Ouf poché, poireaux, oeufs de truite, crème de parmesan	13
Burrata, crumble de sésame, poire, betterave, miel	14
Poulpe en carpaccio, radis, noisettes, yuzu, piment d'Espelette	14
Maigre en sashimi, raisins, citron, shiso, salicorne, sumac	14
Boudin noir poelé, pommes rôties, cannelle	14
Foie gras de canard maison, mariné au porto et cognac, chutney (70g)	17

les plats

Udon cacio e pepe, jaune d'oeuf, soja, poivre, pecorino	18
Tartare de boeuf, préparé minute, pommes de terre rôties, salade	20
Calamars en fricassée, citronnelle, risotto à l'encre de seiche	23
Filet de bar, huile d'herbes, fricassée de légumes, purée de patates douces	24
Rôti de veau cuisson 7h, dans son jus, légumes verts, carottes, noisettes	24
Tataki de saumon, carottes fanes, purée de patates douces, tahini	25
Filet de boeuf, pommes de terre rôties, sauce au poivre, os à moelle	30

les desserts

Trio de crèmes brûlées vanille, praline, pistache	9
Mi-cuit au cœur coulant chocolat, piment d'Espelette, sorbet mangue	9
Pain des Enfants Perdus, brioche façon pain perdu, glace vanille	9
Cheesecake Philadelphia cream cheese, coulis aux agrumes	10
Café gourmand crème brûlée, pain perdu, salade de fruits, sorbet	10
Ardoise de fromages selon arrivage, roquette	12