

— ENTRÉES —

ŒUF PARFAIT, TOPINAMBOURS, MAGRET DE CANARD FUMÉ 14€

*Mousseline et chips de topinambours, brunoise de magret fumé, émulsion de parmesan, noix de cajoux*

FILETS DE MAQUEREAUX DE BRETAGNE, CHOUX FLEURS, PICKLES 13€

*Maquereaux marinés, purée de choux fleurs, pickles, pomme Granny Smith*

COMME UNE RAVIOLE DE LANGOUSTINES, BOUILLON THAÏ 24€

*Julienne de légumes aux herbes thaï, nage de langoustines*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AIGRE DOUX, BETTERAVES, PAIN D'ÉPICES 18€

*Foie gras poêlé, carpaccio de betteraves cuites, croitons de pain d'épices*

PATA NEGRA « JAMON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO » 23€

*36 mois d'affinage (50gr) pain de campagne toasté*

— PLATS —

CABILLAUD DEMI-SEL, CRESSON, ÉMULSION DE COQUILLAGES 29€

*Cabillaud vapeur, coques, crème de cresson*

FILET DE SAINT-PIERRE GRILLÉ, CÉLERIS, VANILLE 32€

*Palets & mousseline de céleris à la vanille, combawa, pop corn*

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 30€

*Purée de pomme de terre maison*

RIS DE VEAU CROUSTILLANT, DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS 35€

*Oignons grelots glacés, sauce diable*

CARRÉ D'AGNEAU AU SAUTOIR, AUBERGINES, AIL CONFIT 28€

*Pomme grenailles sautée, caviar d'aubergines fumé, gousse d'ail confite*

— DESSERTS —

SÉLECTION DE FROMAGES 14€

*L'affineur affiné*

VACHERIN ORANGE SANGUINE, BADIANE, FÈVE DE TONKA 12€

*Meringue en demi-sphère, carpaccio d'orange, crème badiane*

KIWI CONFIT, GINGEMBRE, CITRON VERT 13€

*Tuile dentelle, crème fromage blanc et citron vert, espuma de gingembre*

SOUFFLÉ CHOCOLAT « 64% MANJARI » 15€

*Crème fouettée à la vanille*