

À L'ARDOISE
FORMULE DÉJEUNER
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 30€



ENTRÉES

OEUF BIO / GIROLLES / POITRINE DE COCHON 16€

Oeuf bio parfait, girolles poêlées, syphon parfumé au lard, tuile vin rouge

TARTARE DE BOEUF THAÏ / CRACKERS / MOUTARDE 16€

Pièce de boeuf au couteau, crackers de pain et graines de moutarde

DAURADE / DASHI / RADIS MULTICOLORES 19€

Ceviche de daurade, gelée d'arêtes fumées, citron confit, radis cru

FOIE GRAS / CÉLERI / QUETSCHES 24€

Escalope de foie gras grillée, palets de céleri et sarriette, coulis de quetsche

BETTERAVE / HARENG / VERVEINE 14€

Ravioles de betterave, mousse de hareng, lait ribot citronné et gel verveine

PLATS

CABILLAUD / BETTERAVE MULTICOLEURE / MIRABELLE 34€

Pavé de cabillaud vapeur, betteraves à la barigoule, mirabelles juste saisies

LOTTE / CIMA DI RAPA / TONKA 36€

Médaille de lotte rôtie, sauce andalouse infusée à la fève de tonka et cima di rapa croquant

ENTRECÔTE D'ARGENTINE / AUBERGINE / SHIMEJI 34€

Entrecôte grillée, aubergine au miso, pickles de shimeji, cacahuètes torréfiées et jus de veau

AGNEAU / CHOUX / AIL NOIR 29€

Selle d'agneau basse température, étuvé de choux au thym, ail noir râpé, crème de citron

RIS DE VEAU / SUCRINE / TRUFFE 42€

Noix de ris de veau croustillante, sucrine rôtie, «champignon blond» cru et vinaigrette truffée

DESSERTS

FROMAGES 14€

Sélectionnés par «Marie-Anne Cantin»

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 15€

Crème fouettée sans sucre à la vanille

FIGUE / SARRASIN / MERINGUE 15€

Vacherin aux figues, crémeux au sarrasin, meringue croquante, sorbet yaourt

POIRE / RHUM / SAUGE 14€

Tartare de poire, sirop infusé à la sauge, sorbet poire-rhum, condiment citron vert



SLATE MENU
LUNCH OPTION
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT = 30€



STARTERS

ORGANIC EGG / CHANTERELLES / PORK BELLY 16€

Low temperature egg, pan-fried chanterelles, lard perfumed siphon and red wine crisp

THAI BEEF TARTAR / CRACKERS / MUSTARD 16€

Knife prepared Tartar, bread crackers and mustard seeds

SEA BREAM / DASHI / MULTICOLOURED RADISH 19€

Sea Bream ceviche, smoked fish bone cold stock, candied lemon, fresh radish

FOIE GRAS / CELERIAC / DAMSON PLUM 24€

Grilled Foie Gras scallop, celeriac and savory, Damson plum coulis

BETTERAVE / HARENG / VERBENA 14€

Beetroot ravioli, Herring mousse, lemon buttermilk and jelly verbena

DISHES

COD FISH / MULTICOLOURED BEETROOTS / MIRABELLE 34€

Poached Cod fish, barigoule multicoloured beetroots, Mirabelle plums

MONKFISH / CIMA DI RAPA / TONKA 36€

Roasted Monkfish filet, Tonka bean infused Andalusian sauce and crunchy cima di rapa

ARGENTINE BEEF RIBSTEAK / EGGPLANT / SHIMEJI 34€

Grilled Argentine beef ribsteak, miso eggplant, Shimeji pickles and roasted peanuts and veal stock

LAMB / CABBAGE / BLACK GARLIC 29€

Low temperature Lamb, thyme cabbage, grated black garlic and lemon cream

SWEETBREAD / SUCRINE / TRUFFLE 42€

Cruchy veal sweetbread, roasted sucrine, fresh «Champignon Blond» and truffled vinaigrette

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES 14€

«Marie-Anne Cantin»

THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 15€

Sugar free whipped cream

FIGS / BUCKWHEAT / MERINGUE 15€

Fig Vacherin, creamy of buckwheat and crispy meringue, yogurt sorbet

PEAR / RHUM / SAGE 14€

Pear Tartar, sage infused sirop, pear-rhum sorbet, lime condiment and crystallized sage

