

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



ENTRÉES

OEUF BIO / GIROLLES / HADDOCK 16€

Oeuf bio parfait, girolles poêlées, siphon haddock et mimolette râpée

ENCORNET / CHÂTAIGNES / RAIFORT 19€

Encornets poêlées aux châtaignes déglacées au vinaigre de Xérès, raifort râpé et huile de roquette

ANGUILLE FUMÉE / TOPINAMBOUR / AIL NOIR 18€

Topinambour grillé et en mousseline, anguille fumée, voile d'ail noir et copeaux de parmesan

FOIE GRAS / PUNTARELLE / GOJI 24€

Escalope de foie gras poêlée, salade de puntarelle croquante aux baies de Goji et noisettes torréfiées

OIGNON / PISSALADIÈRE / BUTTERNUT 16€

Oignon confit entier garni d'une Pissaladière, chips d'oignon et coulis de butternut

PLATS

NOIX DE SAINT JACQUES / PANAIS / PONZU 38€

Noix de Saint Jacques juste saisies, purée de panais à la noisette, condiment poire acidulé

LIEU JAUNE / POIREAUX / ESTRAGON 34€

Lieu jaune rôti, poireaux brûlés, bouillon escabeche, siphon estragon

ENTRECÔTE D'ARGENTINE / SALSIFIS / KUMQUAT 34€

Entrecôte grillée, salsifis déstructurés, kumquats confits et pistaches concassées

PINTADE / CHOUX / FOIE GRAS 38€

Pintade en deux façons de chez Arnaud Touzin, crémeux au foin et jus de carcasse

RIS DE VEAU / CAROTTES FANES / SHITAKÉ 42€

Noix de ris de veau croustillante, carottes glacées, shitaké fumés, gel bergamote

DESSERTS

FROMAGES 14€

Sélectionnés par «Marie-Anne Cantin»

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 15€

Crème fouettée sans sucre à la vanille

AGRUMES / KIWI / TAPIOCA 16€

Suprêmes d'agrumes et kiwi, nage basilic-citron vert, sorbet mandarine

MONT BLANC 15€

Crème de marrons, chantilly maison et meringue



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



STARTERS

ORGANIC EGG / CHANTERELLES / HADDOCK 16€

Low temperature egg, pan-fried chanterelles, Haddock siphon and grated mimolette

SQUID / CHESTNUT / HORSERADISH 19€

Grilled Squid and deglazed chestnuts with sherry vinegar, grated horseradish and rocket oil

SMOKED EEL / JERUSALEM ARTICHOKE / BLACK GARLIC 18€

Grilled Jerusalem artichoke and its mousseline, smoked eel, shavings of parmesan

FOIE GRAS / PUNTARELLE / GOJI 24€

Grilled Foie Gras scallop, Puntarelle salad with Goji berries and roasted hazelnuts

ONION / PISSALADIERE / BUTTERNUT 16€

Candied onion with Pissaladiere, onion chips and creamy of butternut

DISHES

SCALLOP / PARSNIP / PONZU 38€

Lightly grilled Scallops, parsnip purée with hazelnuts and pear tangy seasoning

YELLOW POLLACK / LEEK / TARRAGON 34€

Roasted Yellow Pollack, charred leeks, escabeche stock, tarragon siphon

ARGENTINE BEEF RIBSTEAK / SALSIFY / KUMQUAT 34€

Grilled Argentine beef ribsteak, salsifies, candied Kumquat and crushed pistachios

GUINEA FOWL / CABBAGE / FOIE GRAS 38€

Roasted Guinea fowl from Arnaud Touzin, creamy of hay, gravy

SWEETBREAD / CARROT / SHITAKE 42€

Cruchy veal sweetbread, carrots and smoked Shitake mushrooms, bergamot gel

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES 14€

«Marie-Anne Cantin»

THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 15€

Sugar free whipped cream

CITRUS / KIWI / TAPIOCA 16€

Supreme of citrus and kiwi, basil-lime foam, mandarin sorbet

MONT BLANC 15€

Chestnut cream, home made chantilly and meringue

