

À L'ARDOISE
FORMULE DÉJEUNER
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 34€



ENTRÉES

OEUF BIO / ARTICHAUT / NOISETTE 16€

Oeuf bio parfait, crémeux d'artichaut, tétrogone et noisettes croquantes

ESPADON / WASABI / LÉGUMES CROQUANTS 19€

Espadon au sel fumé, espuma wasabi citron vert, légumes croquants et condiment miso rouge

PETITS POIS / ANGUILE / YAOURT 18€

Salade de petits pois, anguille fumée, coulis de yaourt à l'huile verte, condiment citron

TARTARE DE BOEUF THAÏ / NOIX DE CAJOU / MOUTARDE 18€

Pièce de bœuf au couteau, noix de cajou et graines de moutarde

ASPERGE BLANCHE / PATA NEGRA / PAIN GRILLÉ 20€

Asperges croquantes, brisure de pata negra et syphon pain grillé

PLATS

CABILLAUD / PETITS POIS / OLIVE DE KALAMATA 34€

Cabillaud vapeur, petits pois frais liés à l'ail noir, oeufs de saumon et crumble d'olives

LOTTE / POIS CHICHES / CHOU KALE 38€

Filet de lotte croustillant, houmous, chou kale et sauce vierge

ENTRECÔTE / POMMES DE TERRE / CHIMICHURRI 38€

Entrecôte grillée (250g.), espuma de pommes de terre, condiment grenoblois

COCHON / CÉLERI / MOUTARDE 29€

Poitrine de cochon francilien fondante, céleri grillé, moutarde violette, jus de viande

RIS DE VEAU / ASPERGE VERTE / SHIITAKE 44€

Noix de ris de veau croustillante, asperges vertes fondantes, ail des ours

DESSERTS

FROMAGES 14€

Affinés par «Marie-Anne Cantin»

PRALINÉ / CACAO / FEUILLANTINE 14€

Sorbet cacao, feuillantine, crémeux praliné et noisettes

FRAISE / FROMAGE BLANC / HIBISCUS 16€

Fraises fraîches, espuma fromage blanc, sorbet hibiscus et meringue

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 15€

Crème fouettée sans sucre à la vanille



SLATE MENU
LUNCH OPTION
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT = 34€



STARTERS

ORGANIC EGG / ARTICHOKE / HAZELNUT 16€

Low temperature egg, creamy of artichoke, crache spinach and crunchy hazelnuts

SWORDFISH / WASABI / CRISPY VEGETABLES 19€

Smoked salt swordfish, wasabi-lime foam, crispy vegetables and red miso condiment

GREEN PEAS / EEL / YOGURT 18€

Green peas salad, smoked eel, green oil yogurt coulis and lemon condiment

THAI BEEF TARTAR / CASHEW NUTS / BERRY MUSTARD 18€

Knife prepared Tartar, cashew nuts and mustard seeds

WHITE ASPARAGUS / PATA NEGRA / GRILLED BREAD 20€

Crunchy white asparagus, crispy pata negra and grilled bread foam

DISHES

CODFISH / GREEN PEAS / KALAMATA OLIVES 34€

Steamed Codfish, fresh green peas with black garlic, salmon eggs and olive crumble

MONKFISH / CHICKPEAS / KALE 38€

Crunchy monkfish filet, houmous, kale and virgin sauce

BEEF RIBSTEAK / POTATOES / CHIMICHURRI 38€

Grilled beef ribsteak (250g.), potatoes foam, Grenoble condiment

PORK / CELERIAC / MUSTARD 29€

Francilien pork brisket, grilled celeriac, violet mustard and meet stock

SWEETBREAD / GREEN ASPARAGUS / SHIITAKE 44€

Cruchy veal sweetbread, green asparagus and wild garlic

DESERTS

SELECTION OF CHEESES 14€

By «Marie-Anne Cantin»

PRALINE / CACAO / FEUILLANTINE 14€

Cacao sorbet, feuillantine, creamy of praline and hazelnuts

STRAWBERRY / YOGURT / HIBISCUS 16€

Fresh strawberries, yogurt espuma, hibiscus sorbet and meringue

THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 15€

Sugar free vanilla whipped cream

