



Entrées

Raviole de potimarron, citron confit, amandes, beurre noisette à la sauge et condiment citron **13**

Tagliatelles de céleri à la truffe, oeuf basse température, émulsion et crumble de parmesan **14**

Terrine de campagne, cochon foie de volaille épices et pickles **9**

Poireaux vinaigrette, jaune d'oeuf confit, raifort, croûtons, pickles graines de moutarde **10**

Ceviche de dorade, leche de tigre, agrumes et huile de coriandre **13**

Plats

Epaule d'agneau confite, roulée et snackée, crème tahini, pois chiches, carottes au miel et cumin **24**

Cabillaud de ligne rôti, fenouil braisé à l'orange, sauce Maltaise, réduction d'orange et huile Rayu **23**

Patate douce fondante, dahl de lentilles corail, sauce chimichurri, cacahuètes **18**

Faux filet de boeuf "Black Pearl" maturé 40 jours, pleurotes grillée, siphon de pommes de terre fumées **18€/100g (2-3pers)**

Fromages

Assiette de 3 fromages, "Fromagerie des Plateaux", gelée de coing **9**

Desserts

Tarte citron, glace et praliné noisette **11**

Tiramisù aux épices douces, speculoos, crème et biscuit aux notes de chaï latte **9**

L'équipe : Léa, Marie, Mathilde, Marie, Othilie, Ousmane, Valentin et Jean