



LE MIDI

Le Potimarron rôti

Burrata IGP des Pouilles, pesto de basilic

8

Le velouté de butternut

Pesto de basilic, burrata des Pouilles et noisettes torréfiées

9

L'Oeuf de poule et Bellota

Mousse et dés de jambon Bellota, crumble de parmesan et ciboulette

9

Le Cabillaud

Pommes grenailles, choux de Bruxelles, navets, hollandaise au wasabi

19

Le Magret de canard

Patate douce au paprika fumé, carottes rôties, tangelolo et chimichurri

22

Le millefeuille de légumes à la truffe noire Tuber Melanosporum

Céleri, butternut, pommes de terre, salade Mesclun

24

Morbier AOP

7

Pavlova comme un Mont-Blanc

Mousse marron vanillée, clémentines fraîches de l'Agrumiste

10

Ganache chocolat et sarrasin

Crème anglaise au miso, tuile et sarrasin caramélisé

9

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



LE SOIR

Terre

Cecina de Boeuf de Galice 10€

Cebo Iberico 12€

Chorizo de Bellota 10€

Croque Monsieur à la truffe noire d'hiver 14€

Mer

Maquereau, Poireau, cresson et citron 9€

Carpaccio de bar, pavot et agrumes 13€

A côté

Chou fleur rôti, yaourt grec tahini/aneth, oeufs de truite 11€

Butternut fondant, burrata et pesto de basilic 9€

Millefeuille de légumes d'hiver à la truffe noire Tuber Melanosporum 16€

Fromage

Morbier du Jura AOP 9€

Tomme du Berry à la truffe 11€

Desserts

Pavlova comme un Mont-Blanc, clémentines de l'Agrumiste, mousse légère au marron 10€

Ganache chocolat et sarrasin, Crème anglaise au miso, tuile et sarrasin caramélisé 9€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*