

# LE MIDI

#### Asperge verte

Crème et crumble de parmesan

a

#### Oeuf de poule mollet

Déclinaison de légumes racine

8

#### Tartare de saumon d'Ecosse

Mangue, passion et coriandre

9

#### Filet de bar de ligne

Salsifis à la Guanciale, purée de céleri et hollandaise au beurre noisette

22

## Magret de canard

Patate douce au paprika fumé, carottes et jalapenos

21

#### Fusilli à la truffe

Pöelée de champignons de saison et parmesan

18

## **Ganache chocolat Inaya 64%**

Gingembre confit et crème anglaise fruit de la passion

ç

#### Tarte au citron

Crème au citron Meyer, meringue

9

Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer. Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif.



## LE SOIR

#### **Terre**

Chorizo de Bellota, Guindillas 8€ Cecina de bœuf de Galice, 24 mois d'affinage 9€ Cebo Iberico 10€

#### Mer

Carpaccio de Bar de ligne, agrumes et pavot 12€ Saumon à la flamme, crème wasabi, citron 13€

### A côté

Carottes rôties aux épices, patate douce au paprika fumé 8€
Asperges vertes, hollandaise miso/beurre noisette 12€
Arancini à la truffe, crème de parmesan 9€

## **Fromage**

Straciatella fumée des Pouilles IGP 8€

Morbier du Jura AOP 9€

Bouchons de Sancerre, miel et noisette 9€

Camembert rôti ail et thym 15€

#### **Desserts**

Ganache chocolat 64 %, gingembre confit, crème anglaise passion 9€ Tarte au citron Meyer meringuée 9€

Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer. Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif.