Carte

Entrées

Fraise et tomate en textures, émiettée de crabe, vinaigrette au citron vert et miel
“19,00€”
Prix « emporté » 14€

Foie gras mi-cuit,
Rhubarbe confite
&
Brioche toastée
“17,00€”
Prix « emporté » 12€

Soupe froide de ramen, gravlax de flétan, petits pois et herbes fraîches
“18,00€”
Prix « emporté » 13€

Artichaut confit, cecina, espuma de parmesan, Wakamé
& vinaigrette aux mûres
“18,00€”
Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande

Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France

Plats

Cuisse de Lapin confite en croûte de noix, céleri-rave, poivron rouge, hibiscus, salicorne et jus de viande
"28,00€"
Prix « emporté » 22 €

“Le Diamandin”
Textures de légumes estivaux, romescu, siphon de thym citronné et jus de viande
"28,00€"
Prix « emporté » 22€

Dos de lieu noir nacré, palourde japonaise, figue, mousseline de chou-fleur à la liqueur de mandarine, crème de jasmin
"26,00€"
Prix « emporté » 20€

Pavé de silure lardé, betterave en textures, carottes et rhubarbe confite, crème de verveine et émulsion fanes de carottes
"27,00€"
Prix « emporté » 21€

T-Bone de bœuf de “Rouge des Prés” (1,2 kg), légumes de saison, purée et jus de viande
"90,00€"
Prix « emporté » 71€

Plats à emporter sur commande

Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France

Desserts

Vacherin déstructuré,
Fraise & sureau en textures, meringue
“12,00€”
Prix « emporté » 9€

Vision tiramisu
Crème de café « Distiloire », crumble amande, légèreté d’Anjou, crémeux cacao, granité amaretto et glace chocolat
“13,00€”
Prix « emporté » 10€

Bavarois et gelée d’oseilles, framboises en texture et espuma d’anis
“14,00€”
Prix « emporté » 11€

Assiette de fromages affinés
“14,00€”
Prix « emporté » 11€

Desserts à emporter sur commande

Notre carte évolue régulièrement en fonction de la disponibilité des produits de saison et de la créativité du Chef.

Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France