

DÎNER

19H-23H

ENTRÉES

SABLÉ DE PARMESAN déclinaison de maïs frais, crèmeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde	16€
NOIX DE SAINT JACQUES VAPEUR, moelleux glacé de chou-fleur à l'huile de noix, pickles, pesto de noix	24€
DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX, guacamole de lentilles vertes, coriandre, citron vert et citron confit	19€
TATAKI DE MAGRET DE CANARD, vinaigrette cacahuète, confit de céleri-rave, chips de topinambour	21€

PLATS

FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO, jus de betterave, paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches	29€
DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ, lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques	34€
FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE, basse température, petit épeautre, cassolette de champignons, morilles et marrons, jus légèrement crémé au vin jaune, copeaux de Comté	42€
FILET DE BŒUF D'AUBRAC & FOIE GRAS AU VIN ROUGE, 49€ chutney de tomates au vinaigre de framboise, riz noir, émulsion de vin rouge façon vin chaud	49€

DESSERTS

PAVLOVA EXOTIQUE, mangue, passion, chantilly à la vanille de Madagascar	16€
TARTE CHOCOLAT NICOLAS BERGER 45%, grué de cacao	16€
CHOUX FAÇON PROFITEROLES, crèmes vanille et chocolat, sauce cacao, amandes torréfiées	16€
ROSACE DE FRUITS ROUGES, fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

DESSERT À PARTAGER

LE BABA POUR DEUX, rhum Plantation Original Dark, chantilly vanille de Madagascar	22€
---	-----