

DÎNER

19H-23H

ENTRÉES

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

PLATS

- FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO,** jus de betterave, 29€
paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches
- DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ,** 34€
lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques
- FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE,** 42€
basse température, petit épeautre, cassolette de champignons,
morilles et marrons, jus légèrement crème au vin jaune,
copeaux de Comté
- 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

DESSERTS

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

DESSERT À PARTAGER

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