

DÎNER

19H-23H

ENTRÉES

- SABLÉ DE PARMESAN** déclinaison de maïs frais, crémeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde **16€**
- CHAIR DE CRABE ET ASPERGES VERTES,** en demi-avocat, émulsion d'estragon **22€**
- 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 crème au vin jaune, copeaux de Comté **42€**
- FILET DE BŒUF,** asperges vertes rôties à la pâte de pistaches, risotto au citron et herbes fraîches, jus de viande **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€**