

DU 10/03 AU 21/03

Menu

ENTRÉES

Saint-Jacques à cru

Fenouil / Ponzu / Condiment d'agrumes / Sarrasin grillé (1,2,4,6)
Sancerre blanc Domaine des Terres Blanches (Loire) 12.00€

Nuage de chèvre frais

Pomme Granny Smith / Asperge verte / Citron / Ail des ours (1,7)
Muscat « Les Princes Abbès » Domaines Schlumberger (Alsace) 11.00€

Foie gras poêlé

Topinambour à la vanille / Noisettes / Réduction de Vinaigre de framboise et Porto (1,7,8,12)
Pinot gris Schimberg Domaine Schlumberger (Alsace) 12.00€

PLATS

Poulpe grillé au barbecue japonais

Panais rôti / Huile de Chorizo / Sabayon au cidre (1,3,7,12,14)
Crozes Hermitage blanc Maison Tardieu-Laurent (Rhône) 13.00€

Carré de veau

Blettes et échalottes confites / Sauce au Ratafia / Perles de Yuzu (1,7,12)
Bourgogne Côte d'Or Pinot noir "Les Chagniot" (Bourgogne) 13.00€

Tartare de Boeuf Wagyu de la maison Polmard

Caviar / Yuzu / Crème de Bresse / Jaune d'oeuf confit / Frites de panisse (1,3,4,6,7,11)
Champagne brut nature de chez Roederer 18.00€

Suggestion
du moment
+ 15.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?

Pain perdu

Pomme rôtie au beurre salé / Glace au chèvre / Miel au Piment d'Espelette (1,3,7)



Financier

Crèmeux Chocolat blanc-Bergamote / Caramel / Glace "Honey cress" (1,3,7,8)

Poire confite au Gingembre et Poivre de Sichuan

Glace aux pignons de pin / Chocolat tiède fumé (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies