

DU 25/11 AU 13/12

Menu

ENTRÉES

Tataki de Thon rouge au Sésame et Poivre de Timut

Crème Avocat-Citron vert / Pickles de Kumquat (1,4,7,11,12)

Sancerre blanc Domaine des Terres Blanches (Loire) 11.00€

Risotto de topinambours

Chanterelles Poêlées / Emulsion à l'ail noir (1,7)

Mâcon-Azé Blanc Domaine de la Garenne (Bourgogne) 11.50€

Tartare façon Bœuf Rossini

Perles de Truffe et Balsamique / Croûtons de Pain d'Épices (1,7,12)

Saumur-Champigny « La Marginale » Domaines des Roches neuves (Loire) 11.00€

PLATS

Lieu Jaune de ligne

Polenta crémeuse à la Ricotta et Noisettes / Emulsion de Choux de Bruxelles et Parmesan (1,4,7,8)

L'Etoile "En Novalet" Domaine Rolet (Jura) 10.00€

Magret de Canard

Céleri-rave et Marrons / Sauce aux Dattes et Épices (1,7)

Carminé de Mas Mudigliza (Languedoc-Roussillon) 10.00€

Duo de Homard et Saint-Jacques

Riz Vénéré / Sauce Coco-Matcha / Huile de Sésame (1,2,7,11,14)

Riesling Grand Cru Saering Domaines Schlumberger (Alsace) 11.00€

Suggestion
du moment
+ 10.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Neige de Beaufort

Raisins rôtis à la Verveine / Glace au Paprika fumé (1,3,7)

Clémentines confites

Glace Yaourt-Thym-Miel / Biscuit Amande-Olive (1,3,7,8)

Coque en Chocolat noir

Mangue confite à la Fleur d'Oranger / Glace à la Noix de Coco / Mascarpone-Amaretto (1,3,8,12)

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