

DU 16/12 AU 10/01

Mercu

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques

Crème parmentier fumée / Caviar (1,4,7,14)

Raviole ouverte de chou noir (Cavalo nero)

Ricotta truffée / Emulsion au foin / Copeaux de parmesan (1,7)

Dans l'esprit d'un millefeuille

Effiloché de Confit de Canard-Céleri à l'Ail noir / Crémeux de Foie gras / Pickles d'oignon (1,7,12)

PLATS

Sole en croûte de Shiitakés

Butternut rôtie / Emulsion au Pecorino (1,4,7)

Suprême de Chapon

Strozzapretis aux Morilles / Sauce Vin jaune (1,7,12)

Ris de Veau

Purée de Topinambour-Miso / Jus de Veau réduit au Café et Châtaignes (1,6,7)

Suggestion
du moment
+ 10.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Crottin de Chavignol

Panais confit à la Vanille / Emulsion à la Noix (1,7,8)

Pavlova au Sésame noir

Crémeux Chocolat blanc-Yuzu / Pamplemousse confit à la Verveine (1,3,7,11)

Sablé à la Cardamome

Mousse aux Marrons / Sorbet Litchi (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