

DU 15/09 AU 26/09

Menu

ENTRÉES

Risotto de sarrasin

Champignons de Paris / Vieux comté (1,7)
Arbois blanc L'Etoile "En Novalet" Domaine Rolet (Jura) 12.00€

Ceviche de daurade

Figue / Olives noires / Amande (1,4,8)
IGP Méditerranée « Val Jo » Le Blanc, Château Val-Joanis (Provence) 12.00€

Duo de boeuf / Wasabi-Estragon

Tartare de boeuf Wagyu / Vieille mimolette / Échalotte (1,3,7,10)
Tataki de boeuf irlandais / Miso / Sésame / Ponzu (1,6,7,11)
Saint-Nicolas de Bourgueil Pulsation Saget-la-Perrière (Loire) 12.00€

PLATS

Porc noir Ibérique

Potiron / Céleri / Cacao / Sauge (1,7,9)
La Maison jaune Faugères Domaine Bardi d'Alquier (Languedoc-Roussillon) 13.00€

Maigre sauvage

Fenouil / Raisin / Beurre blanc au verjus (1,4,7)
Pouilly-Fuissé Domaine de la Garenne (Bourgogne) 13.00€

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?

Brillat-Savarin

Poire au vin jaune / Noix (1,7,8)



Quetsche "en terre"

Noisette / Figuier / Cacao (1,3,7,8)



Pamplemousse

Café / Cardamome / Glace Maïs-vanille (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