

Menu Découverte

Entrée + plat **ou** plat + dessert **ou** fromages **29.00€**

(Formule pour une personne, disponible uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

*

Entrée + plat + dessert **ou** fromages **37.00€**

(Formule pour une personne, disponible tout le temps)

*

Entrée seule **12.50€** Plat seul **22€** Dessert seul **11€**

Entrées au choix

Œuf 64° de la Ferme du Prayel, petits pois à la française cuits dans un jus de cosses, lard, oignons et purée de petits pois.

Asperges blanches au chalumeau, vinaigrette à la sauce soja et au vinaigre de Xérès.

Tataki de filet de Bœuf sauce soja sucrée et saké, graines de sésames, légumes et oignons cébettes. (Supplément 3€)

Gravlax de saumon Bömlö mariné à la betterave et au gin, betterave confite, ketchup de betterave, gel de yuzu et croûtons.

Plats au choix

Volaille en terrine farce aux trompettes de la mort, purée de panais au beurre noisette, champignons et jus réduit.

Tapilla de porc Ibérique grillée, servie rosée, crémeux de pommes de terre, jus réduit et mini légumes. (Supplément 4€)

Pavé de cœur de rumsteck Angus, pommes dauphines, ketchup de piquillos et légumes du moment. (Supplément 2€)

Filet de rouget pulpe de tomates, gel de tomates, pickles de tomates cerises et sauce chorizo.

Desserts au choix

Assiette de fromages de la fromagerie de Courcelles.

Millefeuille feuilletage phyllo, ganache vanillée et caramel au beurre salé.

Fraises / Basilic tartare de fraises au basilic, sablé au citron vert, sorbet fraises, crème de mascarpone et huile de basilic.

Coulant chocolat et cookie, ganache vanille et chocolat.

Menu Aime

50.00€

Amuse-bouche

Tatami de filet de Bœuf

Sauce soja sucrée et saké, graines de sésames, légumes et oignons cébettes.

Asperges blanches

Au chalumeau, vinaigrette à la sauce soja et au vinaigre de Xérès.

Tapilla de porc Ibérique

Grillée, servie rosée, crémeux de pommes de terre, jus réduit et mini légumes.

Assiette de fromages

Fromages de la fromagerie de Courcelles (supplément 7.50€)

Fraises / Basilic

Tartare de fraises au basilic, sablé au citron vert, sorbet fraises, crème de mascarpone et huile de basilic.

Prix nets toutes taxes comprises et service compris. Formules et menus pour une personne.