

La carte

Cuisine maison élaborée à partir de produits frais et de saison

ENTRÉES

- Tataki de boeuf, crème d'avocat et pickles de framboise 12
- Gravlax de truite "ruby", nuage de raïfort et éclats acidulés. 12
- Veau rosé, thon iodé, câpres, jus court 17
- Asperges vertes juste blanchies panées au panko, oeuf parfait, sabayon hollandais 17
- Foie gras marbré à la framboise, brioche toastée au baies de Goji, macaron et gel à la framboise 22
- Ceviche de bar, pêche et tomate, sorbet concombre 22
- Carottes-fanes de sable confites, mousseline de carotte, laquage miel, soja et cumin, jus de légumes torréfiés, huile verte 14

PLATS

- Poitrine de cochon crousti-fondante, mousseline de maïs et pêche rôtie, sauge 19
- Maquereau grillé, vierge de tomates et mousseline de fenouil au Pastic 19
- Lieu jaune snacké, jus crustacés, fenouil rôti, crémeux d'aubergine 27
- Magret de canard laqué au jus de framboise et poivre de papaye, velours d'asperge blanches au beurre noisette, vierge de petits pois acidulé, tuile de sarrasin 27
- Filet de boeuf grillé, foie gras poêlé, pêche rôtie, mousseline de carotte, shimeji glacés, jus corsé 35
- Cabillaud nacré, petits pois en texture, coquillages, bouillon iodé, oeufs de maquereau fumés 35
- Le "Steak" de céleri-rave, mousseline de céleri, noisettes torréfiées jus corsé aux légumes rôtis et sauge 18
- Burger "échappée forestière (Bun brioché, steak de boeuf 125g ou steak végétarien, chutney d'échalotes, noisettes, roquette, frites de polenta au romarin 20
- Faux-filet grillé, frites maison 19,90

DESSERTS

- Le havane d'été * 12
- L'arbre d'été * 14
- Café gourmand 12,5
- Abricot rôti au miel et romarin, glace vanille 9
- Pavlova fraise et citron 9
- Tarte façon charlotte à la fraise, basilic et citron 12
- Le citron noir d'Iran en trompe-l'oeil 14

*Desserts signatures du chef

Prix nets en Euros