

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 18 SEPTEMBRE 2026



MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

59 €

Mise en bouche

Moelleux de girolles et aubergines au miso, tuile de comté, jeunes pousses et pickles de girolles

(hors menu 12 €)

Fricassée de ris de veau aux girolles en feuilleté maison

(hors menu 14 €)

Croustillants de sanglier aux morilles, poires et haricots verts et grenailles sautées, jus réduit

OU

Filet de maigre de ligne poêlé, lentilles vertes cuisinées aux algues de l'île de Ré, émulsion au curry vert

(hors menu 31 €)

Eclair craquelin, chantilly stracciatella et sauce chocolat

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Gravlax de mullet de pleine mer, radis blanc et salicorne, crème citronnée et tuile de pain	12.00 €
Crêpe mille-trous aux langoustines, siphon léger de bisque et fraîcheur des queues aux haricots verts, pistou de pistache	15.00 €

Plats :

Courgette gratinée à la parmigiana, halloumi grillé, pistou de roquette et basilic	24.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	10.00 €
Glace vanille by Roméo, poires pochées au sirop d'érable, chantilly vanille, pécan caramélisées	10.00 €
Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison)	6.00 €