

# Nos Menus du moment

Par Gilles Hémart

## Entrées

### Ris d'Agneau

En rémoulade • betterave • voile fruits rouges • radis marinés

**Vin recommandé :**

Côteaux Bourguignons AOC, Louis Jadot 2020 • 6.50€

### Gnocchi

Au moringa • mousseline senna • légumes • jus pomme-concombre-kiwi

**Vin recommandé :**

Saumur AOC, "Vent du Nord", Domaine des Guyons 2020 • 5€

### Foie gras **suppl. +2€**

Mi-cuit • chutney des îles • baies de passion • bonbon brioché

**Vin recommandé :**

Torus AOC, « Pacherenc du Vic Bilh », Domaine Brumont 2017 • 6.50€

## Plats

### Cabillaud

En chaud-froid • gravlax • sauce avruga • risotto coco • légumes d'Eric Roy

**Vin recommandé :**

Bouzeron AOC, Louis Jadot 2017 • 7€

### Boeuf

Mariné aux malts • crémeux fumé • harissa mûre • salsifis rôtis au café

**Vin recommandé :**

Bordeaux AOC, B par Maucaillou 2017 • 6€

### Agneau **suppl. +1€**

Farci à la prune thaï • carrés de céleri-rave confit • mini-aubergines au soja • jus végétal

**Vin recommandé :**

Vacqueyras AOC, « Arabesque », Domaine de Montvac 2018 • 6.50€

## Fromages & Desserts

### Fromages

Affinés par France Fromage

### Oseille

En pannacotta • macaron pistache • mousse matcha • meringue • glace estragon

**Vin recommandé :**

Pouilly Fumé AOC, « Petit F », Michel Redde et fils 2020 • 7€

### Chocolat **suppl. +1€**

Sphère cacao • chou fleur • gruë • fleur de chocolat

**Vin recommandé :**

Rivesaltes Grenat, « La Carbasse », Domaine Sarda-Malet 2010 (Vin doux naturel) • 7€

### Pommes de terre

Cuites au caramel de tonka • crémeux de mandarine • jus banane-tamarin

**Vin recommandé :**

Anjou AOC, « l'Esquisse », Château de Suronde 2020 • 5.50€

## PRIX HORS MENU - Hors suppléments :

**Entrée 11€ - Plat 20€ - Dessert 8€**

Options végétariennes et liste d'allergènes disponibles à la demande.

Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert

27€

Entrée + Plat  
+ Dessert

32€