

MENU

Entrées

Oeuf façon Ajitama, mayonnaise wasabi, coeur de
sucrine en tempura

OU

Millefeuille de fenouil et poire , huile vanillée,
cerneaux de noix et bleu d'Auvergne

Plats

Carré de porc des Monts Verts, cuisson basse température, crémeux de
maïs fumé, réduction de vinaigre de framboise et popcorn

OU

Carottes confites graines de cumin et miel local, yaourt à la grecque, huile
et friture des fanes, noisettes torréfiées

Desserts

Mousse chocolat au siphon , huile d'olive et piment d'espelette

OU

Panna cotta amandes amères, et coulis de fruits rouges



FAIT MAISON