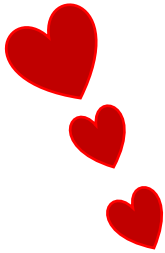
Carte

Par Cyril Aveline



Entrée en matière

Croustillant de langoustine/ mayo orange sanguine	8
Os à moëlle/ rémoulade de radis/ Escargots en persillade	10
Autour du topinambour/ œuf parfait/ jus truffé	12
Crudo sériole/cédrat/ pickles de romanesco/ kiwi jaune/ wakame	14
Pâté croûte selon l'inspiration	14
½ Sandwich aux truffes de Richerenches selon Michel Rostang** *(10g de truffe mélanosporum)*	17

Malgré toute notre vigilance, du fait de notre fabrication artisanale, l'ensemble des allergènes peut être présent dans nos plats

Plat de résistance

Cochon/ navets boule d'or/ poire brûlée/ jus court — 26

Lotte/poireaux/ beurre de harenga — 26

Saint-Jacques de Normandie/ panais en croûte de noisettes/ siphon de bardes au vermouth — 28

Veau Wellington/ jus de veau au nori/ purée de cèleri — 32

Viandard ?

Côte de bœuf de Rubia — 11€/ 100g
(minimum 500g) – 45 jours de maturation

Faux-filet de Rubia — 8.5€/ 100g
(minimum 300g) – 45 jours de maturation

Finale sucrée

Tarte chocolat Tainori 64%/ cédrat confit/ praliné cacahuètes — 10

Pavlova/ ananas braisé au rhum — 10

Tartelette au citron bergamote — 7

Origine des viandes : France et Espagne
Prix en euros TTC. Service compris