

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

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

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche/ Entrée/ Plat/ Dessert

59 €

Mise en bouche

Entrées

Pâté en croûte du Zèbre : ris de veau, volaille, jambon blanc truffé, pickles de haricots verts

OU

Velouté froid d'asperges vertes, praliné salé aux morilles

Plats

Filet de maigre poché, petits légumes glacés, sauce blanche tranchée au caviar pressé de la Maison de Neuvic

OU

Côte de cochon ibérique rôtie, écrasé de pommes de terre au basilic frais, pointes d'asperges sautées, jus réduit

Desserts

Tarte gavotte chocolat/pistache, sauce chocolat et amandes grillées

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Carpaccio d'un tataki de bœuf, vinaigrette aux algues fumées et salicorne fraîche	13.00 €
Œuf poché, crème d'asperges au cantal et huile de truffe, asperges sauvages et petits croûtons	12.00 €
Chiquetaille de thon blanc à la créole, chou croquant	12.00 €

Plats :

Roulés de courgette au gouda, petit épeautre au miso, courgettes et abricots grillés	23.00 €
Filet de mullet de pleine mer rôti à la vanille de Madagascar, purée grand-mère	25.00 €
Emincé de seiche sautée à l'ail et au basilic, risotto aux tomates fraîches	26.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	27.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Charlotte aux abricots	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €