Menu Déjeuner du 05 au 08 Novembre.
Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi.

Entrée/plat/dessert à 23 euros

Plat/dessert ou entrée/plat à 19 euros

Entrées:

- Salade de lentilles au potimarron rôti, cœurs de canard sautés et pickles de navet boule d'or.
- Velouté léger de jus de moules au curry sans piment, royale d'oseille et petites quenelles.

Plats:

- Poisson du marché snacké aux penne et blettes sautées, câpres et tomates mi-séchées, émulsion d'huile d'olive citron.
- Echine de porc ibérique rôtie, patate douce au crumble d'épices, chou pak choï et jus réduit infusé à la mangue.
- Pièce de bœuf(*) à la plancha, pomme de terre écrasée et chou pointu aux fins lardons et tomme de Savoie, sucs de vin rouge réduits. (*bœuf origine France)

Desserts :

- Ganache au jus de granny smith sur un sablé breton, sorbet fraîcheur.
- Crémeux au chocolat et nuage au beurre noisette, praliné aux champignons et glace à la bière.

« Menu prix nets et service compris »

Suggestions du midi

(Possibilité d'incorporer dans le menu déjeuner avec supplément)

Entrées :

– Moules de bouchot décortiquées sur un siphon de riz, artichaut et girolle, cuisson relevée d'huile de noisette et crumble au malt d'orge.

11 euros (5 euros sup. dans le menu déjeuner)

Plats :

– Cœur de ris de veau* rôti (130grs), accompagnement du chef et jus de veau réduit. (* origine Allemagne) 24 euros

(9 euros sup. dans le menu déjeuner)

– Pavé de poisson de pêche comme une bouillabaisse de saison à notre façon, rouille délicate et croûtons aillés. 24 euros

(9 euros sup dans le menu déjeuner)

– Filet de bœuf* poêlé aux sucs de vin rouge, mille-feuille de pomme de terre. (* origine France) 23 euros

(8 euros sup. dans le menu déjeuner)

Desserts : (4 euros sup. dans le menu déjeuner)

– Comme un millefeuille au thé vert « matcha », confit de framboise, arlette croustillante et sorbet framboise. 8 euros

– Coupe digestive au choix :

– Sorbet yuzu et limoncello. 8 euros

– Granité/sorbet de poire et poire williams. 8 euros

– Sorbet « spritz » et Prosecco. 8 euros

« Menu prix nets et service compris »