

Menu de saison
*en 3 séquences (54 € hors boissons) ***

Velouté froid de carotte, crumble parmesan et cumin, glace miel-romarin 🌿

Tartare de thon rouge, houmous de piquillos, chips d'avocat

Pressé de légumes du soleil, sorbet citron vert et basilic 🌿

Tatakij de bœuf mariné, algues wakamé au sésame, croquant de légumes sautés

Aubergines en deux façons, mousse de tofu fumé 🌿

Mi-cuit d'espadon, cecina de bœuf, poireau et figues rôties (suppl 6€)

Dorade sébaste en court-bouillon citronné, dombré de manioc

Pièce de bœuf cuite au plat, compotée d'oignons rouges, cromesquis d'Ossau Iraty

Côte de cochon grillée, étuvée de chou Pak Choi, espuma d'ail confit

Notre sélection de fromages fermiers du moment (suppl 13 €)

Mousse de Comté, tuile de noix, chutney carotte-abricot sec (suppl 12 €)

Soufflé au Grand Marnier, pommes caramélisées, zestes d'orange (suppl 6€)

Pain perdu façon Belle Epoque, abricots rôtis au piment d'Espelette, confiture de lait

Entremets chocolat, sorbet menthe glacée, sponge cake au poivre de Sichuan

Riz au lait crémeux, crumble citron combava, glace coco

Vous pouvez accompagner votre dégustation par un accord mets-vin :

- deux verres (10 cl) : 17 €

- trois verres (10 cl) : 24 €
