LA CARTE

Les Entrées

Gravlax de saumon d'Ecosse, sorbet pomme Granny,
sauce vierge pignons / yuzu 18 €

Billes de mozzarella « di buffala », chiffonnade de jambon ibérique
et sa soupe froide de tomates rôties 18 €

Salade fraîcheur quinoa / cacahuètes / fruits confits,
langoustines et vinaigrette coco / agrumes / timut 23 €

Les Plats

Dos de maigre de Corse « Label Rouge », risotto au vieux parmesan,
crémeux de homard coco / curry vert 24 €

Filet de canette rôti, pommes de terre grenaille et légumes de saison,
sauce miel / sésame 25 €

Filet de bœuf rôti, légums glacés et crème de morilles 31 €
(supplément morille farcie aux ris de veau 5 €)

Le Fromage et les Desserts

Cromesquis de tomme de brebis, condiment fraise / paprika fumé
et son sorbet (à commander en début de repas) 9 €

Soupe de fruits rouges et ses bulles, crème glacée pistache 11 €

Macaron ganache choco / fève de Tonka, fruits noirs
et sorbet cacao 14 €

MENU EPICURIEN 49 €

Mise en bouche

*****

**Salade fraîcheur quinoa / cacahuètes / fruits confits,
langoustines et vinaigrette coco / agrumes / timut**

*****

**Filet de bœuf rôti, légumes glacés
et crème de morilles
(supplément morille farcie aux ris de veau 5 €)**

*****

**Macaron ganache choco / fève de Tonka,
fruits noirs et sorbet cacao**

Veuillez nous excuser si un plat venait à être modifié, nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison, et nous devons nous adapter aux disponibilités du marché.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau) sont d'origine française.
Le miel est d'origine française.
Le cacao est originaire d'Afrique et d'Amérique du Sud.

Certains produits dans nos recettes peuvent contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri, œufs, lait, lactose, soja, moutarde, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

MENU PASSION 36 € / 45 €

36 € : entrée + plat + fromage ou dessert
45 € : entrée + plat + fromage + dessert

Mise en bouche

*****

Gravlax de saumon d'Ecosse, sorbet pomme Granny,
sauce vierge pignons / yuzu

ou

Billes de mozzarella « di buffala », chiffonnade de jambon ibérique
et sa soupe froide de tomates rôties

*****

Dos de maigre de Corse « Label Rouge », risotto au vieux parmesan,
crémeux de homard coco / curry vert

ou

Filet de canette rôti, pommes de terre grenaille et légumes de saison,
sauce miel / sésame

*****

Cromesquis de tomme de brebis, condiment fraise / paprika fumé
et son sorbet (à commander en début de repas)

et / ou

Soupe de fruits rouges et ses bulles,
crème glacée pistache