

Les Préludes

Foie gras mariné au Grand Marnier	28.00
Crème d'orange confite, pain d'épices safrané, gel d'hibiscus <i>Grand Marnier marinated foie gras, preserved orange, hibiscus gel</i> Allergènes : lactose	
Espadon fumé	18.00
Betterave rôtie en croûte de sel, crème au yuzu, pickles de radis colorés, gel de grenade <i>Smoked swordfish, salt-crusted roast beetroot, yuzu cream, pickled radishes, pomegranate gel</i> Allergènes : lactose, poisson	
Petit épeautre au citron vert,	14.00
Champignons marinés à la russe, amandes de mer, crème d'oignon, émulsion thym citron <i>Einkorn and lime, marinated "a la russe" mushrooms, dog cockles, lemon thyme froth, onion cream</i> Allergènes : lactose, mollusques	
Veau grillé, mariné au sureau	15.00
Mousseline de panais, citron confit et poire confite au beurre <i>Grilled veal marinated in elderflower, creamy parsnip puree, preserved lemon and pear</i> Allergènes : lactose	

Les Grandes Œuvres

Saumon label rouge en croûte de sésame	34.00
Bouillon de veau infusé à la bergamote, minis légumes infusés au bouillon <i>Salmon in sesame crust, bergamot orange and veal broth, baby vegetables.</i> Allergènes : lactose, poisson, sésame, gluten	
Lieu jaune de pêche côtière en écailles d'ail	25.00
Lentilles beluga à l'encre de seiche, siphon céleri au beurre, pomme confite Emulsion au vinaigre balsamique vieux <i>Pollack in garlic scales, squid inked beluga lentils, celery espuma, preserved apple and aged balsamic vinegar emulsion</i> Allergènes : lactose, poisson, celeri	
Risotto de Fregola sarda	24.00
Copeaux de bœuf et champignons <i>Fregola sarda risotto, beef shaving, autumn mushrooms</i> Allergènes : lactose, gluten	
Filet de bœuf fumé au bois de hêtre	42.00
Croûte de beaufort, dauphinois de champignons noirs, radicchio grillé et jus au porto <i>Smoked beef filet, black mushrooms dauphinois, grilled radicchio and porto sauce</i> Allergènes : lactose, gluten	
Joue de cochon confite au cidre	26.00
Mousseline de patate douce, mini navets confits au vinaigre de cidre, crème d'estragon <i>Pork cheek preserved in cider, sweet potato mousseline, baby turnips preserved in cider vinegar, tarragon cream</i> Allergènes : lactose,	



Le Final ...

Notre plateau de fromages affinés par Marie Quatrehomme MOF Fromager affineur <i>Selection of refined cheese by Marie Quatrehomme</i> Allergènes : lactose	13.00
Poire confite citron, vanille Crème chiboust à la tonka, sablé breton à la bergamote <i>Pear preserved in lemon and vanilla, « chiboust” cream sable flavoured with bergamote</i> Allergènes : lactose, œuf, gluten	13.00
Chocolat, sarrasin Crème de mandarine, caramel au beurre salé, crème chocolat et barre croustillante au sarrasin <i>Chocolate and buckwheat crusty bar, mandarin cream, salted butter caramel</i> Allergènes : lactose, œuf, gluten,	14.00
Le cheesecake aux fruits de la passion, sablé à la fleur de sel <i>Passion fruit cheesecake, sable with” fleur de sel”.</i> Allergènes : lactose, œuf, gluten	12.00
Le Mignon Yuzu crémeux, ganache coco/chocolat blanc, basilic, biscuit citron <i>Yuzu mousse, coco and white chocolate ganache, basilic, lemon biscuit.</i> Allergènes : lactose, œuf, gluten, fruit à coque	13.00

Le Chef de cuisine David BRAIDO
Son sous-chef Magdala BAZILE et sa Brigade
vous souhaitent une excellente dégustation !

Tous nos plats sont fait-maison avec passion et élaborés avec des produits bruts.
All our meals are homemade and elaborated with brut products.

