

ENTRÉES

- Vitello tonato revisité
Filet de veau cuit en basse t°, sauce tonato au syphon, câpres en 2 façons, herbes fraîches
- Gambas géante cuite au barbecue, mayonnaise au wasabi, tartare de légumes et chips croustillante de nori (4€ de supplément)
- 100% végétale : risotto aux asperges, pesto d'ail des ours, espuma au parmesan
- La caille en 2 façons :
Le filet rôti sur peau et la cuisse panée, lentilles du Puy, sauce truffée.
(Possibilité d'avoir des copeaux de truffe fraîche avec un supplément de 6€)

PLATS

- Filet d'aiglefin, purée de pomme de terre aux oignons brûlés, salicorne et fumet de poisson perlé au caviar Belge
- Filet pur de bœuf du pays, pomme pont neuf au couteau, l'artichaut dans tous ses états et jus brun monté au chocolat noir (6€ de supplément)
- Pluma Iberico en basse t° laqué au soja et miel, patate douce en deux textures et betterave

DESSERTS

- Crémeux au chocolat dulcey de chez Valrhona, premières fraises et pistache
- Comme un Saint-Honoré à la façon de notre cheffe Laura, crème Chiboust au mascarpone et caramel beurre salé
- Planche de fromages sélectionnés par le fromager UGUZON (5€ de supplément)

3 services : 50€

(Entrée + plat + dessert)

Sélection de vin : 29€

Sélection de vin BOB : 14.5€

4 services : 60€

(2 entrées + plat + dessert)

Sélection de vin : 34€

Sélection de vin BOB : 17€

5 services : 68€

(2 entrées + plat + fromages + dessert)

Sélection de vin : 40€

Sélection de vin BOB : 20€

Menu