



# Menu

## ENTRÉES

\* Bonbons de thon rouge juste snackés en voile de betterave rouge, maki de betterave et pomme confite au vinaigre de riz, mayonnaise au raifort et chips de nori.

\* Coppa rôtie tranchée fine, déclinaison de pickles de carottes colorées, poivre de Sichuan, estragon et nature, sorbet tourné minute à l'orange et à l'estragon. Oranges brûlées et gel de jus de carottes et oranges.

\* 100% Végétale autour de l'artichaut décliné en 3 façons : En crémeux, en chips et en barigoule. Fraicheur de citron noir et huile d'olive de notre ami Fabio Marra.

\* Croquette maison à la chair et bisque de homard, kumquats confits par nos soins, aïoli aux herbes, persil frisé frit et salade d'herbes rafraichissantes. **(6€ de supplement)**

## PLATS

\* Filet de bar rôti sur peau, comme une bouillabaisse revisitée, déclinaison de légumes, pomme de terre confite au beurre safrané, sauce rouille et bouillon de poisson.

\* Souris d'agneau de la ferme Christophe braisée puis effilochée comme une pastilla. Premières pointes d'asperges poêlées, gratin de pommes de terre maison, jus brun d'agneau au vin rouge.

\* Volaille label rouge en basse t°, morilles farcies, jus au vin jaune légèrement crémé aux morilles. Coque et crème d'oignons rouges.

## DESSERTS

\* Smash croissant caramélisé au miel, ganache montée à la vanille, caramel au beurre salé, glace au chocolat blanc.

\* Crémeux au chocolat noir, curd au yuzu, mini madeleine maison au zeste de yuzu, crumble et tuile de cacao.

\* Planche de fromages sélectionnés par la fromagerie de Saint-Georges. **(5€ de supplement)**

**3 services : 55€**

**(Entrée + plat + dessert)**

**Sélection de vin : 30€**

**Selection BOB : 15€**

**4 services: 65€**

**(2 entrées + plat + dessert)**

**Sélection de vin: 40€**

**Selection BOB : 20€**

**5 services : 73€**

**(2 entrées + plat + fromages + dessert)**

**Sélection de vin : 50€**

**Selection BOB : 25€**

