



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Saumon gravlax

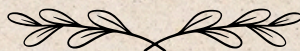
(Crème de topinambours, crumble aux éclats de noix, jeunes pousses)

Nuage de pommes de terre à la truffe

(Emulsion de pommes de terre, brioche toastée, condiment à la truffe, poudre de champignons)

Marbré de foie gras au spéculoos (supp 2€)

(Foie gras mi-cuit, brisures de spéculoos, épices Zaatar et condiment mangue)



PLATS

Joue de Boeuf confite (VBF)

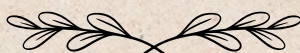
(Jus réduit aux épices et vin rouge, pommes de terre grenailles rôties)

Magret de canard

(truffade, salade et sauce au poivre)

Dos de cabillaud

(Purée de petits pois, sauce au lard, herbes fraîches)



DESSERTS

Moelleux chocolat

(Crumble, glace Pop-corn, chantilly)

Crumble aux pommes

(Pommes caramélisées, glace à la cannelle, crumble chantilly)

Pavlova façon Mont-Blanc

(Meringue croquante, compotée de myrtilles, glace mont blanc, chantilly, crème de marrons et zestes de citron vert)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€

