

MENU DE SAISON

26 €

32 € AVEC FROMAGE

MOUSSEUX DE CHÈVRE FRAIS EN CRESSONNIÈRE, CECINA,
CHAMPIGNONS DE PARIS ET GRESSINI MAISON

OU

SAUMON PRÉRIGOR MARINÉ AU TIMUT, CAVIAR DE HARENG,
CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR ET CITRON VERT

OU

ASPERGES BLANCHES, MORILLES ET FREGALA SARDA AU JUS,
ÉMULSION TRUFFE BLANCHE ET VIEUX SALERS
(SUPPLÉMENT 4 €)



JOUES DE PORC CONFITES EN CRUMBLE DE CACAHUÈTES,
PATATES DOUCES CUITES ET CRUES,
CONDIMENT THAÏ ET PICKLES

OU

POISSON DU MOMENT VINAIGRETTE MIEL-SCHWEPPEES-
PAMPLEMOUSSE, CURRY NOIR, HOUMOS ET SUCRINE À LA FLAMME

OU

MAGRET DE CANARD D'ARPHEUILLES AU SUC DE BETTERAVE ET AIL
DES OURS, CAROTTES ET FETA DE LA FERME DE POUMOUÉ
(SUPPLÉMENT 6 €)



DESSERTS À LA CARTE

TOUT CHANGEMENT AU MENU OCCASIONNERA UNE TARIFICATION À LA CARTE