

MENU CARTE 29 € (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

À LA CARTE : ENTRÉES 9 €, PLATS 16 €, FROMAGES 9 €, DESSERT 9€
(+ SUPPLÉMENTS INDIQUÉS)

LES ENTRÉES

SASHIMI DE SAUMON FUMÉ À LA FLAMME SUR DES POUSSSES
D'ÉPINARD À L'HUILE DE COMBAWA, CÉLERI-COCO,
POMME VERTE ET ŒUFS DE TRUITE

MIMOSA D'ASPERGES BLANCHES DE RÉGION À L'ANGUILLE FUMÉE,
RÉDUCTION D'AGRUMES ET PURÉE D'AIL DES OURS

LES CREVETTES SAUVAGES CUITES MINUTE, À L'AIL NOIR ET CITRON
VERT, CAVIAR DE LENTILLES VERTES DU BERRY À L'HUILE D'OLIVE
« ORO DEL DESIERTO » ...**SUPPLÉMENT + 7 €**

LE FOIE GRAS D'ARPHEUILLES POÊLÉ EN PANURE VÉGÉTALE ET MAÏS
EN 2 TEXTURES, CAMEL DE BETTERAVE AU VIEUX BALSAMIQUE
.....**SUPPLÉMENT + 8 €**

L'ENTRÉE DU MOMENT CUISINÉE À L'INSTINCT

LES PLATS

LA POITRINE DE COCHON FERMIER CUITE 10H EN MARINADE DE
CHORIZO, HOUMOS ET BARIGOULE DE FENOUIL
AUX OLIVES TAGGIASCHES

MAGRET DE CANARD DE LA FERME D'ARPHEUILLES, SAUCE
CHIMICHURI, QUINOA DE RÉGION ÉTUVÉ AUX SHITAKÉS,
GUACAMOLE À LA CORIANDRE FRAICHE

LA PÊCHE DU MOMENT AU BEURRE DE ROQUETTE,
ÉCRASÉ DE CAROTTES AU GINGEMBRE,
CURRY ET RADIS NOIR EN CONDIMENT

LES ST JACQUES DE NORMANDIE AU CAVIAR DE HARENG ET YUZU,
PURÉE FUMÉE AU HADOCCK, BISQUE DE CRUSTACÉS ET CÔTES DE
SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE PRIMEUR - VIGEAN ..**SUPPLÉMENT + 9 €**

RISOTTO DE RIS DE CHEVREAU AU VIN JAUNE, MORILLES AU JUS,
PURÉE DE BERGAMOTE ET ASPERGES VERTES DE RÉGION
.... **SUPPLÉMENT + 10 €**

NOTRE SUGGESTION DU MOMENT SELON LE MARCHÉ

LES FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT ET
LEURS CONDIMENTS

OU

BISCUIT MOELLEUX À L'HUILE DE NOIX ET VIEUX
COMTÉ, PISTOU D'AIL DES OURS

LES DESSERTS

TARTELETTE TOUT PAMPLEMOUSSE ET CHOCOLAT BLANC
EN FAUX CRUMBLE À L'HUILE D'OLIVE,
GLACE DE MIEL DE BRENNE ET VERVEINE

NOTRE SNICKERS REVISITÉ
(CARMEL-CACAHUÈTE-CHOCOLAT)

PAVLOVA TOUTE EXOTIQUE RELEVÉ
AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

DESSERT À PARTAGER À 2 : L'OMELETTE NORVÉGIENNE

VANILLE / GRIOTTE : FLAMBÉE EN SALLE

MENU DEGUSTATION 50 €

(Menu servi pour 2 personnes minimum)

LE FOIE GRAS D'ARPHEUILLES POËLÉ EN PANURE VÉGÉTALE ET MAÏS
EN 2 TEXTURES, CAMEL DE BETTERAVE AU VIEUX BALSAMIQUE

LES ST JACQUES DE NORMANDIE AU CAVIAR DE HARENG ET YUZU,
PURÉE FUMÉE AU HADOCCK, BISQUE DE CRUSTACÉS ET CÔTES DE
SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE PRIMEUR - VIGEAN

RISOTTO DE RIS DE CHEVREAU AU VIN JAUNE, MORILLES AU JUS,
PURÉE DE BERGAMOTE ET ASPERGES VERTES DE RÉGION

LES FROMAGES

DESSERT À LA CARTE