

LES ENTREES JEUX 2 GOUTS

MOUSSEUX DE CHÈVRE FRAIS EN CRESSONNIÈRE, CECINA,
CHAMPIGNONS DE PARIS ET GRESSINI MAISON ...8€

SAUMON PRÉRIGOR MARINÉ AU TIMUT, CAVIAR DE HARENG,
CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR ET CITRON VERT...8 €

ASPERGES BLANCHES, MORILLES ET FREGALA SARDA AU JUS,
ÉMULSION TRUFFE BLANCHE ET VIEUX SALERS..13€

FOIE GRAS D'ARPHEUILLES MI-CUIT, POIREAUX GRILLÉS,
CONDIMENT D'ANGUILLE FUMÉE,
POMME VERTE ET CONCOMBRE...17€

LES PLATS JEUX 2 GOUTS

JOUE DE BŒUF CUITE 48 H, CRÉMEUX DE CÉLERI ET CAROTTES
RÔTIES AU VRAI BALSAMIQUE, PRALIN DE CÈPES ...17€

POISSON NOBLE ET COQUES À L'AIL ET GINGEMBRE,
BEURRE DE PIMENT DOUX FUMÉ,
PATATE DOUCE ET CHOUX ROUGE JUSTE TIÈDE....18€

MAGRET DE CANARD RÔTI EN CRUMBLE DE PIGNONS DE PINS,
SAUCE DIABLE PURÉE AU FENOUIL ET CONFIT D'OIGNON...20 €

ST JACQUES BRETONNE, NOILLY, PAMPLEMOUSSE ROUGE ET CURRY
NOIR, HOUMOS ET SUCRINE À LA FLAMME.....22 €

RIS DE VEAU DE COEUR AU BARBECUE, ET ASPERGES VERTES,
RISOTTO À LA CIVE ET MOUTARDE DE CREMONE ...23 €

MENU ENFANT 10.50 € (ENFANT DE - 10 ANS)

SELECTION DE FROMAGES JEUX 2 GOUTS
ET SES CONDIMENTS 8 €

LES DESSERTS JEUX 2 GOUTS 8 €

NOTRE DESSERT DU MOMENT
(UN NOUVEAU DESSERT ÉLABORÉ CHAQUE SEMAINE)

BABA PÉTILLANT FRAISE- THYM - YUZU

TARTELETTE GUANAJA VALRHONA ET CARAMEL FLEUR
DE SEL, SORBET BANANE PASSION

TARTE AU CITRON REVISITÉE PAR LE CHEF