

LES ENTREES JEUX 2 GOUTS

TATAKI DE SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE, HARICOTS TARBAIS EN 2 FAÇONS, CONDIMENT GRENOBLOISE ET CHIPS DE PAIN ...9 €

ASPERGES BLANCHES DE RÉGION « MIMOSA »,
RÉDUCTION AGRUMES-PASSION ET AIL DES OURS9 €

SASHIMI DE BAR À LA FLAMME SUR UNE RÉMOULADE DE
TOURTEAU, POIRE, PAMPLEMOUSSE ET CŒUR DE SUCRINE...13€

FOIE GRAS DE LA FERME D'ARPHEUILLES MARBRÉ
AUX SUCS DE BETTERAVES,
POIREAUX FUMÉS ET CONDIMENT À LA TRUFFE BLANCHE...18€

LES PLATS JEUX 2 GOUTS

POITRINE DE COCHON BASQUE CONFITE, JUS AUX COQUES,
CHICORÉE AUX AROMATES ET CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR17€

POISSON NOBLE DU MOMENT EN VOILE DE DAÏKON SAFRANÉ,
PURÉE HERBACÉE EN VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS,
AIL NOIR ET YUZU21 €

SELLE D'AGNEAU DU LIMOUSIN, AUBERGINE CONFITE AU MISO,
PETIT ÉPEAUTRE SAUTÉ, CURRY NOIR ET RADIS ROSE...21 €

ST JACQUES BRETONNE AU CAVIAR DE HARENG
ET MYRTHE CITRONNÉE, HOUMOS DE BETTERAVE,
CRESSON ET ASPERGES VERTES23 €

RIS DE VEAU DE COEUR AU BARBECUE, CAMEL DE MORILLES,
FREGALA SARDA LIÉES DE CAROTTE,
CITRON CONFIT ET SAUCE VIN JAUNE...23 €

PIÈCE DE BŒUF LIMOUSIN « OR ROUGE », CAMEL DE MORILLES AU
CHINON, PURÉE HERBACÉE ET CROUTONS À LA CRÈME CRUE...28 €

MENU ENFANT 13 € (ENFANT DE - 10 ANS)

SÉLECTION DE FROMAGES :

DE LA FERME DE POUMOUÉ

ET JEAN-YVES BORDIER 8 €

LES DESSERTS JEUX 2 GOUTS 8 €

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

PAVLOVA PÉTILLANTE FRAISE-LAVANDE

TARTELETTE CRAQUANTE NYANGBO ET GIANDUJA,
GLACE AU SÉSAME NOIR ET CONFIT D'HIBISCUS

TARTE AU CITRON EN UN ÉCLAIR, SORBET ESTRAGON