

~ MENU DÉCOUVERTE ~

49€

Entrée/Plat/Dessert

~ ENTRÉES ~

LES GAMBAS *Cuites puis rafraîchies, pressé de pommes de terre, noisette, champignons, épinard, oignons, huile d'olive, effluves de truffe.* 20€

LE CÉLERI *Rave et branche, crumble parmesan, coeur et velouté de laitue, beurre d'amande, oeuf parfait, émulsion de lait, croustille.* 19€

LE HADDOCK *Mariné, betterave crue, cuite et acidulée, pignons de pin, oeufs de truite, tomme de montagne, échalotes et jeunes pousses.* 22€

~ PLATS ~

LE PORC D'ALBION *Filet mignon, poitrine confite, patates douces, oignons confits, fenouil, condiment moutarde, curry madras.* 31€

LE LIEU NOIR *Poché, algue nori, choux fleurs et brocolis, ail crémeux et frit, crabe, citron vert, petit épeautre.* 29€

L'AGNEAU *L'épaule cuite au jus, champignons, céleri snacké et mousseline, écrasé de pommes de terre, chips, miel.* 34€

LES LÉGUMES *Rôtis, glacés, miel et romarin, coulis de laitue, mousseline du moment, croustillant au thym sauvage.* 28€

~ DESSERTS ~

LE CHÈVRE *De région, frais, mariné et affiné, mâche.* 12€

LES AGRUMES *Crémeux de citron, crumble, gelée d'orange et tartare, marmelade pomelos, meringue, kumquat confit.* 14€

LA POIRE *Mousse, caramélisée, croquant chocolat noir, biscuit huile d'olive, vanille-gingembre, sorbet.* 13€

