

~ 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, parmesan, coeur et velouté de laitue, beurre d'amande, oeuf parfait, émulsion de lait, croustille. 19€*

LES ASPERGES VERTES *crumble parmesan, lard noir de Bigorre, œufs de truite et haddock, jaune confit. 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€*

