

Les entrées chaudes et froides

Hure de poisson d'un bouillon thaï, pickles de gingembre, gel de yuzu et purée d'ail noir

Foie gras de canard mi-cuit, fruits rouges et fruits noirs, gel de mûres, confit de myrtilles, purée de framboises, caramel de cassis et croustillant de pain aux figues

Queues de langoustines rôties aux épices douces

Poêlée de champignons, crème de courgettes en terrine, légumes vapeur et espuma aux cèpes

Épaule ibérique de bellota, royale de courge et son velouté, nuage de mozzarella

Les plats viandes et poissons

Pluma de cochon pata negra, confite dans son gras, polenta crémeuse, légumes vapeur et craquant au chorizo

Coeur de ris de veau doré, crème à l'estragon, purée 50% et légumes vapeur

Filet d'omble chevalier sur un tapis de sous bois, crème de courgettes en terrine, éponge de persil, sablé à la noisette et nuage de cèpes

Filet de lieu jaune, riz noir à l'encre de seiche, ketchup de tomates et piquillos

Poêlée de champignons, crème de courgettes en terrine, légumes vapeur et espuma aux cèpes

Les fromages servis à l'assiette 6 €

Les desserts 8 €

Le vin jaune en crème brûlée et crème glacée, sablé aux noix, caramel aux morilles et raisins gonflés

Blanc-manger glacé à la framboise, panna cotta au chocolat blanc et son namelaka

Mon caramel : caramel mou, biscuit noisette, mousse caramel et nougatine à la fleur de sel

Sphère de praliné, coeur coulant à la crème de café, biscuit comme un spéculos

*Pour accompagner votre repas, nous vous proposons également
Une sélection de vins servis au verre.*

*Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 23h30
Paiement accepté : C B, espèce et chèque bancaire*