

Menus et Carte



Menu : entrée + plat + dessert 43€ttc

Choisir parmi les mets








La formule du midi en semaine

entrée + plat 34€ttc ou plat + dessert 31€ttc

Choisir parmi les mets



Entrées

Assiette de mises en bouches à partager (2 à 3 pers.)	35.00€
 Œuf parfait aux champignons du moment, fregola Sarda, jus de veau tartuffata, crème de parmesan	15.00€
Ceviche de poisson blanc, radis, navet pickles, oignon, wakamé lèche du tigre pomme verte 	17.00€
 Salade de pomme de terre aux harengs, cornichon, vinaigrette, Savora, estragon, œufs fumés 	15.00€
Chirashi de saumon au parfum d'Asie, sauce ponzu, mangue, coriandre, aneth, riz d'un sushi	16.00€
Croque volaille, jus aux brisures de truffe d'été Tuber Aestivum, salade croquante	15.00€
 Les endives au jambon façon du Chef, jus de viande, oignon doux, mousse de fondue savoyarde	14.00€











Plats

- Filet mignon de cochon, jus de viande parfum d'Orient, poêlée de légumes, purée de pois chiche  23.00€
- Tournedos de paleron, jus de braisage, écrasé de pomme de terre, jardinière de légumes  24.00€
- Entrecôte d'Argentine black Angus environ 300gr, jus de viande soupçon de poivre de Kampot, écrasé de pomme de terre et grenailles 32.00€
- Pavé d'agneau, jus de cuisson à la badiane, légumes notre maraîcher, purée de houmous  25.00€
- Filet de loup snacké, meli-mélo de légumes, mousseline de panais grillé, crémeux de crustacés citron 26.00€
- Risotto Carnaroli à l'encre de seiche, crevettes d'Argentine, jus de crustacés au citron  28.00€
- Risotto de blé aux artichauts violet cuit en barigoule, champignons de Paris  24.00€
- Suprême de volaille, jus aux condiments Niçois, mousseline de panais grillé, légumes 23.00€
- Tartare aux couteaux à l'Italienne, basilic, parmesan, pignon, tomate, pomme de terre grenaille 22.00€
- Fregola comme une paëlla aux fruits de mer, moules, poulpes, calamars, crevettes, chorizo 28.00€





Desserts

 Cheesecake à la rose et son macaron	10.00€
 Le Paris Brest	11.00€
 Tiramisu tout simplement	10.00€
 Ananas poché aux épices, perle du Japon comme un riz au lait, coco, mangue, passion 	10.00€
 Croustillant aux chocolats lactés, praliné	10.00€
 Assiette de fromages de notre fromager	12.00€
 Baba au Rhum de Martinique, tartare de fruits, crème vanille	11.00€
Colonel citron vodka	12.00€



Les enfants

Un plat au choix parmi , un soft, un cocktail et de glace 24.00€



Sans gluten



Végétarien

