

A LA CARTE

FORMAT À PARTAGER AU CENTRE DE LA TABLE

Pour 2 personnes, nous vous recommandons 4 assiettes

POUR COMMENCER

CREVETTES PANÉES AU PANKO, MAYO WASABI & MENTHE - 13€

HOUMOUS LIBANAIS, HUILE D'OLIVE, ZAATAR, PAPRIKA - 9€

LÉGUMES

TARTELETTE AUX GIROLLES, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION PARMESAN, GRANOLA AUX GRAINES DE COURGES - 18€

RISOTTO DE CÉLERI RAVE, SAUCE AU VIN JAUNE, COMTÉ 18 MOIS, NOISETTES DU PIÉMONT, HERBES INFUSÉES - 17€

VIANDES & POISSONS

SASHIMI DE THON ROUGE, PONZU & EAU DE RAISIN, SHISO POURPRE, HUILE AUX HERBES, CÉBETTES - 22€

SAINT-JACQUES DES CÔTES D'ARMOR, POÊLÉES AU BEURRE NOISETTE, CRÈME INFUSÉE AU LARD FUMÉ, SHIITAKÉS & SARRASIN SOUFFLÉ - 26€

BOEUF TOSA-MI, POIRE DE BOEUF SNACKÉE, MARINADE GINGEMBRE, SHOYU, SÉSAME, VIERGE AUX HERBES - 25€

POULET YAKITORI, GRILLÉ À LA FLAMME, LAQUAGE FAÇON TERIYAKI, SÉSAME GRILLÉ, OIGNIONS CÉBETTES, POMMES PAILLES - 24€

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS DU BÉARN AFFINÉ, PÂTE DE COING ARTISANALE - 8€

POMMES CARAMELISÉES, SARRASIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉMULSION CRÈME ANGLAISE - 10€

ROSE DES SABLES, GANACHE CHOCOLAT NOIR & FLEUR DE SEL, SAUCE AU CHOCOLAT, ZESTES D'ORANGE - 10€

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - IRLANDE - PRIX TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS