

A LA CARTE

FORMAT À PARTAGER AU CENTRE DE LA TABLE

Pour 2 personnes, nous vous recommandons 4 assiettes

POUR COMMENCER

L'OEUF MAYO RELISH & PAPRIKA, PICKLES, CRISPY ONIONS - 8€

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

KARAAGE, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, SPICY SAUCE - 12€

LÉGUMES

TARTELETTE AUX GIROLLES, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION PARMESAN 24 MOIS, GRAINES DE COURGES & NOISETTES - 18€

AGNOLOTTI FARCIS, RICOTTA, EPINARDS, BEURRE DE SAUGE, PIGNONS DE PIN THYM CITRON- 17€

VIANDES & POISSONS

LOBSTER ROLL, HOMARD BRETON, BRIOCHE TOASTÉE AU BEURRE, MAYO CITRON & ESTRAGON, RADIS DAIKON, SALICORNE - 35€

SASHIMI DE LIEU JAUNE, AGUACHILE VERDE, RADIS REDMEAT, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE, HUILE AUX HERBES 24€

“VITELLO TONNATO”, NOIX DE VEAU BRAISÉE, MAYO CITRONNÉE, THON BLANC & ANCHOIS, FLEURS DE CÂPRES, NOISETTES DU PIÉMONT - 26€

POITRINE DE COCHON BRETON LAQUÉE, RÉDUCTION MIEL, ORANGE & PIMENT D'ESPELETTE, ZESTES CONFITS, POMMES PAILLES - 28€

FROMAGE & DESSERTS

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

MADELEINE À LA CARDAMOME, FÈVE TONKA, FRAISES EN TEXTURES, MASCARPONE - 10€

GRANOLA CACAO AMER & COCO, ÉMULSION CHOCOLAT NOIR, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, NOIX DE PÉCAN - 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