

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Tartare de langoustines à la **vanille & litchi**, voile de bisque, crémeux **avocat**, émulsion **citronnelle & combava** +6 euros

Œuf mollet en gelée de **cresson**, velouté glacé de **chou fleur**, **œufs de saumon & jaune confit**

Carpaccio de bœuf, **céleri rave & citrons** confits, **anchois** fumés, brocoletti, noix, câpres & glace moutarde

Ravioles de **foie gras** aux oignons caramélisés, croutons, tuile de parmesan, bouillon de veau & parfum de romarin +4euros

**

Gnocchis d'Agria à l'**estragon**, **artichaut** à la barigoule, sabayon au **Savagnin & comté**

Ris de veau au sautoir, **topinambour** au beurre noisette, **pousses d'épinard & morilles** à la crème +11 euros

Filet de canette cuit à basse température, pressé de **carottes** aux oignons, mini **betterave**, jus corsé au **Porto**

Espadon grillé, chou **pak choï** & mousseline de **courge** au poivre long, vierge à la grenade, émulsion sésame-coriandre

Aile de raie, damier de **poireaux & nori**, purée de **pomme de terre** à l'aneth & citron, sauce au **Champagne**

Fourme d'Ambert, gel de **poire** & émulsion d'**oignons**, **carmines** & glace à la **bière**

Tarte au chocolat « Mayan Red 70% », caramel au **beurre salé**, **gianduja** à la noisette & tonka, glace mascarpone +5 euros

Crémeux pamplemousse & chocolat blanc, gelée d'agrumes & **poivre de Timut**, citron jaune & glace **thé matcha**

Entremets verveine, **mangue**, moelleux aux **amandes & gingembre**, tuile dentelle & sorbet Kalamansi

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.