

## Les Entrées

15€

Chair de crabe en gelée de crustacés, glace oursin, condiments et pickels de légumes +2€.

Pressé de boudin noir, foie gras et pied de cochon, crémeux et tempura d'artichauts.

Saumon confit, vinaigrette au poivre vert, radis colorés et gel citron vert.

Raviole de blette et fromage frais, chanterelles, bouillon cresson, herbes folles et avruga.

## Les Plats

24€

Pintade rôtie sur un pain brioché au foie de volaille, jus au marsala, mousseline de celeri et gelée au vinaigre.

Mini chou-fleur rôti aux épices zaatar, mousseline, croustillant au sarrasin et yahourt épicé.

Merlu au naturel, confit de seiche, risotto à l'encre et grelots acidulés, émulsion safranée.

Epaule d'agneau confite aux herbes, mousseline et confit de carottes multicolores, grenade et condiments.

## Les Desserts

13€

Assiette de fromages et confiture de cerise noire.

Gâteau Basque et glace mascarpone.

Le chocolat : ganache, mousse, craquant, caramel au beurre salé et glace cacahuète au sel fumé.

Tartelette au citron Calamansi, meringue à la myrte et au combawa, zestes confits et sorbet fromage blanc.

Poires pochées, crémeux pécan, gel, sorbet et biscuit au thé noir.

## Menu déjeuner du mercredi au vendredi, (Non disponible samedi, dimanche et jours fériés)

Plat du jour 19€/pers.

Entrée du jour + plat du jour **ou** plat du jour + dessert du jour 23€/pers.

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 28€/pers.

## Menu carte

45€/pers.

Entrée + plat + dessert

## Menu dégustation « surprise »

70€/pers.

En 6 plats, servi pour l'ensemble des convives de la table

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informés de toutes intolérances ou allergies.



Prix net, service compris

**Ouvert** du mercredi au samedi. 12h à 14h / 19h à 22h Et le dimanche de 12h à 14h en deux services le premier à 12h et le second à 13h30 / 13h45.,

**Fermé** le dimanche soir, lundi et mardi.