



ENTRÉES

Salades de légumes en aigre-doux, crème de basilic, buratina, vieux balsamique	15
Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan, sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre	16
Ceviche de daurade, pickles de légumes, guacamole d'avocat	19
Saumon fumé, blinis de pommes de terre et Comté et crème aux herbes	20
Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan	22
Calamars grillés, courgette, aubergine et poivron rouge, vinaigrette de citron confit	19
Os à moelle et tartare de boeuf, chips de pomme de terre	21
Terrine de foie gras, chutney, réduction d'Acéto balsamique et pain grillé	22

PLATS PRINCIPAUX

Légumes de saison grillés, sauce au citron confit	21
Gnocchi maison au parmesan, fricassée d'asperges, chips de légumes, bouillon de truffe	25
Cabillaud, fleur de courgette, brandade de cabillaud, sauce bisque	27
Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme une paella, bouillon "soupe de poisson"	28
Ballotine de poulet Payes, cuises en croquette, polenta, jus d'abats	25
Magret de canard rôti, mille-feuille Orange, puré de carottes, jus de canard	28
Carré d'agneau au four, samosas aux épices et fruits secs, jus anisé	38
Entrecote "Aberdeen Angus", sauce au vin rouge et échalotes confites, pressé de pommes de terre au Comté	39

DESSERTS

Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt	9
Millefeuille minute à la vanille, ananas grillé à la vanille	10
Tapioca au lait de coco, salade de fruits rouges	9
Tiramisu au thé vert, salade de fraises, jus de fraises	11
La tarte fine au chocolat et orange confite	9
Sélection de fromages	17

MENU DÉGUSTATION

"Symphonie de saveurs"
Table complète

69 par personne / Accord de vins: 34 par personne

Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan, sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre

Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan

Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme une paella, bouillon "soupe de poisson"

Entrecote "Aberdeen Angus", sauce au vin rouge et échalotes confites, pressé de pommes de terre au Comté

Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt