

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS

70

Servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Terrine de poireaux, Tarama de haddock, Citron au sel, Sauce vierge. (Version VG possible. Nous demander)	17
Pâté en croûte de pigeon/foie gras, Moutarde, Coing, Salade d'endives.	18
Bar mariné, Céleri, Crème de céleri, Yuzu, Gelée de vinaigre balsamique blanc.	19
Saint-Jacques, Champignons, Épinards, Pomme, Siphon panais, Sauce cidre.	22

PLATS

Feuilleté de courge kabocha, Chèvre, Purée de kabocha, Pickles de butternut, Pousses d'épinards, Siphon parmesan.	27
Carré de cochon, Gnocchis, Blettes, Crème de cèpes, Sauce lyonnaise.	33
Veau en croûte, Purée de pommes de terre truffée, Béarnaise, Sauce mère.	34
Mérou, Riz vénéré, Sauce vin blanc, Pakchoï, Moules, N'duja.	35
Lièvre à la royale, Purée de céleri, Gnocchis, Siphon parmesan, Truffe.	48

DESSERTS

Tarte chocolat, Ganache montée, Glace cacahuète.	13
Mont-Blanc, Condiment coing, Glace matcha.	13
Crèmeux citron, Pamplemousse, Orange, Crumble noisette, Sirop d'estragon, Glace yaourt grec.	13
Brillat-Savarin.	13

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros. — Nous acceptons les règlements en espèces et CB.