

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS

70

Servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Terrine de poireaux, Tarama de haddock, Citron au sel, Sauce vierge. 17
(Version VG possible. Nous demander)

Pâté en croûte de pigeon/foie gras, Moutarde, Coing, Salade d'endives. 18

Daurade, Céleri, Crème de céleri, Yuzu, Gelée de vinaigre balsamique blanc. 19

Saint-Jacques, Champignons, Épinards, Pommes, Purée de panais, Sauce cidre, 22
Chips de topinambours.

PLATS

Feuilleté de courge kabocha, Chèvre, Purée de kabocha, Patates douces, Siphon 27
parmesan.

Échine de cochon, Blettes, Carottes façon tajine, Purée de carottes, Jus épicé. 32

Maigre, Riz vénéré, Moules, N'duja, Brocolis, Sauce vin blanc. 33

Entrecôte de boeuf marinée au koji, Purée de pommes de terre truffée, Béarnaise, 34
Sauce vin rouge.

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, 13
Sorbet mangue/passion.

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.