

MENU DÉCOUVERTE — 5 TEMPS

70

Servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

Déclinaison de chou-fleur, Tuile de sarrasin, Bleu des Causses, Olives.	16
Sardines, Pavot, Fenouil, Myoga, Huile de tagette, Gelée de vinaigre blanc.	16
Pâté en croûte, Farce canard Colvert/foie gras, Moutarde, Condiment coing, Salade d'endives.	18
Suprême de pigeon, Gyoza de pigeon, Mélange forestier, Topinambour, Jus de pigeon.	21

PLATS

Piombi, Brocolis grillés, Oeuf parfait, Siphon comté/vin jaune, Chips de chou kale.	26
Magret de canard, Chapelure de sarriette, Aubergine, Patate douce, Trévis, Jus.	31
Rouget-barbet, Cocos de Paimpol, Pesto de céleri/livèche, Citron au sel, Céleri-rave, Moules, Sauce safranée.	33
Carré d'agneau, Girolles, Trompettes de la mort, Purée de panais, Jus.	33

DESSERTS

Profiterole, Glace vanille.	12
Panna cotta au lait d'avoine, Figues marinées au balsamique, Glace matcha, Sirop muscovado, Crumble noisette, Kinako.	13
Tartelette aux mirabelles, Crème de noisette, Glace verveine.	13
Tomme de brebis à l'ail noir, Confiture de coing.	14

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

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