

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, Jus de pigeon. 21

PLATS

Fregola, Brocolis grillés, Oeuf parfait, Siphon comté/vin jaune, Chips de chou kale. 26

Magret de canard, Chapelure de sarriette, Haricots verts, Patate douce, Trévis, Jus. 31

Daurade sébaste (matûrée 2 semaines), Cocos de Paimpol, Pesto de céleri/livèche, Citron au sel, Céleri-rave, Moules, Sauce safranée. 33

Carré d'agneau, Mille-feuilles de pommes de terre/panais, Champignons sauvages, Crème de topinambour/café, Jus. 33

DESSERTS

Profiterole, Glace vanille, Amandes éfilées. 12

Panna cotta au lait d'avoine, Coing, Glace matcha, Sirop muscovado, Crumble noisette, Kinako. 13

Tartelette aux figues, Crème de noisette, Sorbet figue de Barbarie/cassis. 13

Brillat-Savarin. 12

Menu imaginé par Hitoshi Minatani

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