

MENU

GRIGNOTAGES, PRÉ-DESSERT, MIGNARDISE INCLUS

ENTRÉES

GIROLLES

Jaune d'oeuf, oignon confit, chapelure aux pignons

BETTERAVE

Crème de tournesol, jus de grenade, câpres, moutarde

PLATS

MOCHIS

Emulsion de sauge au miso, pickles de raisins, céleri, comté

HURE DE LANGUES PISTACHÉE

Endive, poire vinaigrée, sauce au poivre vert

POULPE GRILLÉ AU BINCHOTAN

Fenouil, olive verte, hollandaise au safran et à l'ail confit

FROMAGES

AU CHOIX, SUPPLÉMENT, 8€

TOMME DE BREBIS, CAMEL A LA LIQUEUR DE CÈPES

LANGRES, CONFITURE DE PRUNES

DESSERTS

BISCUIT MADELEINE

Sarrasin, crème de lait acidulée, sauce chocolat noir

COING CONFIT

Miel, laurier, praliné de noix, granité lime de Tahiti

Toutes nos viandes sont d'origine française

MENU

GRIGNOTAGES, PRÉ-DESSERT, MIGNARDISE INCLUS

ENTRÉES

GIROLLES

Jaune d'oeuf, oignon confit, chapelure aux pignons

BETTERAVE

Crème de tournesol, jus de grenade, câpres, moutarde

PLATS

MOCHIS

Emulsion de sauge au miso, pickles de raisins, céleri, comté

HURE DE LANGUES PISTACHÉE

Endive, poire vinaigrée, sauce au poivre vert

POULPE GRILLÉ AU BINCHOTAN

Fenouil, olive verte, hollandaise au safran et à l'ail confit

FROMAGES

AU CHOIX, SUPPLÉMENT, 8€

TOMME DE BREBIS, CAMEL A LA LIQUEUR DE CÈPES

LANGRES, CONFITURE DE PRUNES

DESSERTS

BISCUIT MADELEINE

Sarrasin, crème de lait acidulée, sauce chocolat noir

COING CONFIT

Miel, laurier, praliné de noix, granité lime de Tahiti

Toutes nos viandes sont d'origine française

