

La Carte

LE DECOLLAGE

Asperges vertes, sauce mousseline au miso, crumble aux algues	17.00€
Rouleaux de printemps volaille, foie gras et soja, bouillon de ferme et piment	16.00€
Gaspacho de petits pois à la verveine, œuf poché, noix et œufs de saumons	15.00€

LE VOL DE CROISIERE

Araignée de veau trappeur, houmous citronné, carotte fane et vierge aux herbes	36.00€
Filet de bœuf, purée de pomme de terre, choux kale frit et jus aux cerises basques	38.00€
Gambas black tiger au saté, riso au safran, courgettes et jus marin tomaté	37.00€
Ravioles aux champignons, bouillon de sous-bois, noisette et mizuna	31.00€

L'ATERRISSAGE EN DOUCEURS

Moelleux chocolat, coulis chocolat et tonka, glace crème d'Isigny	14.00€
Baba au rhum, crème citron vert et nage au jasmin	14.00€
Café gourmand	13.00€



FORMULES

FORMULE 38.00 € ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

FORMULE 45.00€ ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

LES ENTRÉES 13.00€

Pâté de volaille en croute, mesclun de salade au pomme et vinaigrette moutarde à l'ancienne

Millefeuille de saumon fumé, guacamole et feuille de brick, pamplemousse et huile d'aneth

LES PLATS 28.00€

Côtelette d'agneau, déclinaison de carottes aux épices, jus aux abricots

Pavé de lieux jaune, légumes vert maraichers, crème moutarde ancienne et estragon

LES DESSERTS 10.00€

Entremet opéra exotique, chantilly mascarpone vanille, coulis passion

Tartelette chocolat et praliné noisette

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec votre smartphone !

