

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€

Salade printanière aux fèves, radis, concombre et chorizo

Carpaccio de radis daïkon, pomme Granny Smith, ricotta,
noix de pécan et huile d'estragon

LES PLATS 28.00€

Onglet de Veau saisi, boulgour aux olive jus de veau réduit

Pavé de saumon vapeur, riz pilaf et fondue de poireaux,
beurre blanc pamplemousse

LES DESSERTS 10.00€

Tarte Tatin aux pommes, glace à la crème d'Isigny

-Baba au rhum, ananas rôti, chantilly au citron vert

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec
votre smartphone !

