

LA CARTE



LES ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques cuites à l'unilatérale, betteraves en textures et chèvre frais	22 €
Ballotine de foie gras, mousseline de panais à la vanille, bergamote, focaccia au romarin	22 €
Encornets snackés, déclinaison autour du topinambour, raviole végétale de couteaux	18 €
Tartare de veau et huîtres pochées en coque, sauce hollandaise au Vouvray	17 €
12 huîtres creuses de Cancale N° 3	18 €
9 huîtres creuses de Cancale N° 3	13 €
6 huîtres creuses de Cancale N° 3	9 €

LES POISSONS

Noix de Saint-Jacques, morcilla ibérique de calabaza, vaporeux de chou rave aux agrumes, bruschetta et kumquat	23 €
Bar, viennoise épicée, ceviche de tourteau iodé, miso, vinaigrette celtique	23 €
Raviole ouverte d'aile de raie meunière et poulpe, condiments châtaigne et hélianti, espuma lait ribot et café	18 €

LES VIANDES

Ris de veau laqué à l'hibiscus, carpaccio de radis meat et comté, endive braisée au miel	31 €
Pithiviers de canette et foie gras aux saveurs «sous bois», touche de coing passion	21 €
Compotée de lièvre dans l'idée d'une royale moderne, parmentier fumé au foin et basilic, éclat de banane plantain	18 €

LES FROMAGES

Chariot de fromages	13 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	7 €

LES DESSERTS

Mont blanc revisité, marmelade de clémentines, mousse marron, chantilly vanille	11 €
Entremets chocolat et cèpes, chantilly chocolat blanc, glace au chocolat blanc	11 €
Sablé au thym, crème kalamansi, guimauve au yuzu, raviole de Granny, sorbet thym citron	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Café Nespresso gourmand	8 €

Tous nos prix sont annoncés (taxes et service compris)

Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.

Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits.