

MENU

à 33€

Formule à 25 € : entrée-plat ou plat-dessert ou plat-assiette
de 3 fromages

Mise en bouche

Lotte cuite à basse température, déclinaison de potimarron,
crème d'ail, chips de riz soufflé

Croustillant de boudin noir, espuma de pomme de terre au
beurre noisette,
crumble de comté, poire pochée

8 huîtres creuses de Cancale n°3

Filet de lieu jaune, œuf confit, maquereaux à la flamme, lame
de radis Red Meat, curry vert

Epaule d'agneau braisée longuement au sirop d'érable et
cardamome, pulpe de griotte, aubergine graffiti rôtie et Eringii

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun (+ 6 €)

Fourme d'Ambert rôtie, chutney d'abricots secs,
pain aux noix (+ 6 €)

Crèmeux chocolat, chantilly aux marrons,
chouchous caramélisés, glace chocolat blanc

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Déclinaison aux agrumes, sorbet orange sanguine

Café Nespresso gourmand

