

# MENU

## à 43 €

**Formule à 35 €** : entrée-plat ou plat-dessert ou plat-assiette  
de 3 fromages

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snackées, voile de pied de porc,  
chou-fleur en deux façons

Foie gras mi-cuit au sel fumé, focaccia au romarin,  
gel de coing, compotée d'oignons

10 huîtres creuses de Cancale n°3

\*\*\*

Soupière de noix de Saint-Jacques juste dorées au beurre demi-sel,  
vaporeux d'hélianti, panini de haddock, jus de barde à la poutargue

Dos de cerf, mini-betteraves en croûte de sel, butternut,  
blé vert fumé, sauce poivrade

Ris de veau dorés, scorsonères braisées à la fève de Tonka,  
barbajuans de blettes à l'huile de truffes (+10 €)

« La suggestion du Chef »

\*\*\*

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

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

\*\*\*

Soufflé du moment

Sur un biscuit coco, chiboust mangue épicée, gel passion,  
raviole d'ananas, sorbet ananas et coriandre

Paris-Brest revisité, crème diplomate praliné,  
noisettes caramélisées, glace à la truffe

Café Nespresso gourmand

