



DRINK, EAT AND LIVE



Dinner

Soir



Planches

- Charcuterie 18 €
- Fromage 14 €
- Végé 18 €
- Mixte – assortiment des 3 planches 21 €

Les petites assiettes

- Caviar d'aubergine – Pakora 8 €
- Raita betterave – chutney myrtille 8 €
- Houmous – pois chiche, pois chiche grillés 8 €

À partager

- Tigre qui pleure – riz croustillant 18 €
- Escalope milanaise – citron confit et salsa verde 17 €
- Burrata – déclinaison d'asperges et rhubarbe 21 €
- Accras de poisson – sauce chimichurri 11 €
- Croquettes de lard – chutney acidulé pruneaux 12 €
- Brochettes de poulet – chantilly satay 13 €
- Gravlax de truite – rhubarbe & chips tapioca soufflé 16 €
- Pleurotes en tempura – mayo ail des ours 12 €
- Tacos de thon – mayo sriracha & katsuobushi 14 €
- Frites – sauce comté 7 €

Plats

- Entrecôte (300g) 36 €
frites, salade & sauce béarnaise
- Suprême de volaille – basse température, siphon maïs, épis maïs rôtis, pop corn, jus de volaille, huile citron vert piment 26 €
- Épaule d'agneau farcie 28 €
taboulé de boulgour, jus d'agneau réduit, huile menthe et pickles
- Thon en croûte de sésame 28 €
déclinaison d'asperges, siphon hollandaise yuzu et huile verte
- Cabillaud en viennoise d'amande – mousseline carotte, carottes nouvelles glacées, condiment agrumes, sauce vierge ail des ours 28 €
- Végé – gnocchi de petit pois, crémeux et petits pois glacés, ricotta et huile de cosse petit pois à la menthe 24 €

Menu 5 temps

- Selon l'inspiration du chef, servi pour l'ensemble des convives 55 €

Les pièces à partager

- Côte Black Meadow 150 €
- Côte Charolaise 90 €
- Turbo entier – sauce morilles – garniture au choix 75 €

Les garnitures

- Frites 5 €
- Salade printanière 5 €
- Taboulé de boulgour 6 €
- Supplément sauce morilles 5 €

Desserts

- Profiterole – chocolat & noisettes 11 €
- Crème brûlée du moment 8 €
- Tout agrumes – meringue verveine 12 €
- Cocktail revisité en dessert 12 €
- Champagne gourmand 18 €
- Café gourmand 12 €
- Planche de fromages 14 €

Règlement CB à partir de 10 €.
Nous n'acceptons pas les chèques.
Nous cuisinons des produits du marché
susceptibles de manquer.
Demandez la liste des allergènes.