



Menu d'HIVER

Entrées

Cassolette de Lotte bisquée aux poireaux, bettes et sauge,
cappuccino de crème et avocat, œufs de truites

ou

Filets de caille rôties sur ses mini tartelettes salées à la duxelle de champignons et
pleurotes aux noisettes grillées

ou

Croquettes de jambon Ibérique, aubergines et
coulis fumé de poivrons rouges à l'origan et marsala

Plats

Filets de Maquereau cuit à l'unilatéral, sauce au Limoncello, pourpier et agrumes,
espuma de chou romanesco, gnocchis de potiron

ou

Picanha de veau badigeonné de moutarde et persillade au parmesan, pommes de terre
sarladaises gratinées au Provola, carottes multicolores

ou

Emincé de bœuf Angus grillé, sauce aux poivres de Zanzibar,
pétales de pommes de terre frits et parfumés aux épices, chicons braisés

Desserts

Crème brûlée à la banane, mangue et papaye, caramélisée au sucre vanillé

ou

Paris-Brest maison au café et craquelin à la cassonade,
crème au beurre à la cannelle et chicorée

ou

Merveilleux revisité, disque de meringue à la fève de Tonka, chantilly au chocolat et noix de
pecan torréfié, crunchy d'amandes roses cristallisées

| | |
|-----------------|------|
| Menu 3-services | 43 € |
| Entrée + Plat | 36 € |
| Plat + Dessert | 29 € |
| Plat | 22 € |