



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

En 5 temps : Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert 108€

Bœuf en tataki,

pissenlit, fromage blanc à la citronnelle

[à la carte 30€]

Langoustines au barbecue,

choux-fleur, salicorne, bouillon corsé au safran

[à la carte 36€]

Sole confite à l'ail des ours,

asperges blanches et morilles, crème de coque

[à la carte 45€]

Cochon rôti de la ferme,

gnocchis de patate douce, olives noires, sauge

[à la carte 45€]

Fromages affinés, sélection au chariot

[en supplément 15€]

Faisselle fermière, crème ou coulis

[en supplément 7€]

Pomme en tatin,

praliné noix-citron, gâteau dauphinois et sureau

[à la carte 18€]

Mangue crue et confite,

mousse de riz, sorbet coco et riz soufflé

[à la carte 20€]



MENU INTUITION 52€

[Change tous les jours]

Entrée, Plat & Dessert

Selon le retour du marché...



SUGGESTIONS A LA CARTE

Saint-Pierre en ceviche,

citron confit, artichaut et sorbet thym

[32€]

Ris de veau rôtis au beurre,

carottes à la réglisse, jus de veau au Noilly-Prat

[48€]



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans - change tous les jours]

Plat et Dessert