

|   |    |
|---|----|
| <i>Menu Carte Blanche en 7 temps</i> (Disponible jusqu'à 21h00) | 90 |
| <i>Accord mets et boissons</i>                                  | 60 |

## À la carte

### Entrées

|   |    |
|---|----|
| Burrata / Petits pois / Fraise / Pistache / Menthe ☯                                  | 15 |
| Tarte fine / Haddock / Crème carotte-gingembre / Aneth                                | 16 |
| Asperges vertes / Ail des ours / Manchego / Pignons de pin / Olives de Kalamata       | 16 |
| Tartare de boeuf / Sweet chili sauce / Cornichon / Jaune d'oeuf confit / Pain brioché | 17 |
| Cappelletti féta-ricotta / Gambas / Coulis piquillos / Citron confit / Noix de cajou  | 18 |

### Plats

|   |    |
|---|----|
| Dahl de lentilles de corail au lait de coco / Chou-fleur rôti / Crumble Amandes / Pomme ☯   | 26 |
| Fregola sarda / Artichauts / Salsa verde / Mimolette / Emulsion barigoule   | 27 |
| Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccallili / Beurre noir ☯   | 31 |
| Filet de canette / Purée de brocolis / Broccolettis / Noisette / Lait ribot / Jus de volaille ☯                                   | 31 |
| Rouget côtier / Petits pois / Poivrons grillés / Sauce Arrabiata à la framboise ☯   | 38 |
| Entrecôte de boeuf Normande maturée / Chou blanc braisé / Condiment coriandre / Chips de chou kale / Sauce poivre / Pour 2 (500g) | 80 |

### Desserts

|  |    |
|--|----|
| Brie de Melun / Truffe d'été / Noix du Brésil / Glace noisette                         | 12 |
| Biscuit madeleine / Ganache Guanaja / Huile d'olive / Lavande / Glace vanille          | 12 |
| Parfait glacé tonka / Fraise / Sablé viennois / Sureau / Citron vert                   | 12 |
| Melon charentais / Meringue / Ganache montée chocolat Ivoire / Romarin ☯               | 12 |
| Savarin Kiwi / Sorbet menthe / Kumquat / Kiwi jaune et vert / Sirop chartreuse flambée | 12 |

Prix en € TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.