






<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.