

Inspiration du moment...

Apéritif

Sphère de tomate, balsamique à la pomme et Tomme de brebis

Crakers de seigle, Tataki de thon et petits pois pimentés

Gaspacho de melon, Crostini basilic

Tuile de Comté, boeuf séché et abricot grillé

Mise en bouche

Raviole de cresson, suc de volaille à la truffe blanche

Entrée, au choix

Fleur de courgette en salade, dorade « ceviché », fruits de la passion

Asperges en ravigote, crumble au parmesan, pomelos et noisette

Tataki de boeuf, Chimichurri, tacos et condiment d'aubergine

Poireau confit aux agrumes, tuile de pain, chèvre fermier en espuma

Plat, au choix

Suprême de pintade au citron et coriandre, fenouil, betterave et avocat snackés

Tournedos de boeuf aux poivre cassis, « Mitraille » et salicornes

Dos de lieu jaune en Carta Fata, légumes bio de saison et vierge de tomates
anciennes à la sauge

Filet de bar au chorizo, choux fleur et vitelotte, jus de coquillages au curry vert

Selle d'agneau roulé à la Gremolata, pêche de Vigne et asperges au Pecorino

Fromage, au choix

Tomme de Normandie truffée, crumble à la noisette, jeunes pousses de salade

Panacotta au fromage fermier, coulis de piment doux et crackers aux herbes

Dessert, au choix

« Chaud froid » chocolat praliné, coeur givré à la framboise

Dans l'esprit du cheesecake, lait Ribot aux fraises, biscuit verveine et compotée de
rhubarbe

Eclair revisité façon « Saint Honoré »

Tarte croustillante aux fruits du moment, avocat snacké et lemon curd pimenté

Mignardise

Fruit givré

Riz soufflé chocolat Gianduja

3 Temps : entrée, plat, dessert - 65 €

5 Temps : apéritif, entrée, plat, fromage et dessert - 75 €

7 Temps : apéritif, mise en bouche entrée, plat, fromage, dessert et mignardises - 85 €