

Menu Découverte* 4 temps

65€ / 55€

Menu Signature 6 temps

85€ / 70€

(uniquement le soir)

Accords mets & vins

4 verres – 25 €

6 verres – 40 €

* L'ASPERGE

Haddock, bergamote, sabayon fumé

* LA SAINT JACQUES

XO, main de bouddha & écume de bardes

* LE LIEU

Nduja, chou rave, chou pointu, granny smith

LE CANARD

Cuit au barbecue, déclinaison d'héliantis, jus réduit

LE CÉLERI

Céleri cru & confit, citron, nori & sablé au poivre de sichuan

* LE CHOCOLAT

Poires, chocolat, caramel de miso

POUR COMMENCER

Les huîtres signature de la Cheffe x2

8,5 7

Ajo blanco, vinaigre au shiso & huile de ciboulette

ENTRÉES

Rouleaux printaniers aux herbes, nuoc mam & cacahuètes

11 9

Tartare de veau, sauce tigre qui pleure & chips de riz

13 11

Asperges blanches, gribiche à l'huile fumée & crumble à l'ail

14,5 12

PLATS

Ravioles du Dauphiné, bouillon japonais & parmesan

24 20

Maigre au barbecue, beurre blanc signature & petits pois

25 21

Faux filet, mousseline au beurre noisette, jus à l'ail noir

26 22

FROMAGE

Sélection de fromages affinés du moment

13 11

DESSERTS

Tarte citron meringuée dacquoise à la noisette

10 8

Chou à la poire & caramel de miso

11 9

Dessert signature : Céleri ou Chocolat

12 10

Café ou Thé gourmand

13 11

Tarifs public / Tarifs membre

Liste des allergènes disponible sur demande.

Service inclus, prix nets en euros TTC.



Tarifs public / Tarifs membre

Liste des allergènes disponible sur demande.

Service inclus, prix nets en euros TTC.

