

Le Menu-Carte

3 plats pour 37€



Les Entrées - 12€

- Œufs de la Ferme des Rochettes, pleurotes Coréennes aux noix, tourin à l'ail
- Crème brûlée de foie gras de canard au maïs et concombre mariné, moutarde de Meaux
- Huîtres chaudes, consommé de jambon, chou-fleur aux noisettes et raisins Muscat

Les Plats - 18€



- Dinde cuite sous presse au lait ribot, chou mariné comme un "Kimchi", mangue aux épices Thai
- Pithiviers de Saint-Jacques, mousseline de patates douces aux agrumes, jus corsé à la coriandre et cébettes fraîches
- Agneau condimenté à l'anguille fumée, bouillon de courges au gingembre et ail noir, pommes de terre au Nori



Les Desserts - 9€

- Comté, gelée de vin jaune, flocons de sarrasin et poivre de Sarawak
- Biscuit Pain de Gênes, confit de poires et bavarois aux amandes
- Tarte aux cookies comme un "Martini", crémeux de fruits secs et nougatine glacée
- Café, très, très gourmand

Le Menu Canetons - 15€

Pour les moins de 12 ans

- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise



La carte blanche d'Alex - 28€

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert

Tout en surprise



Les grandes salades - 13.90€

- Poke Bowl de riz japonais à la mangue fraîche et cébettes, avocat, sauce curry épicée
- Salade de quinoa aux noisettes et betteraves, maquereaux grillés à la flamme et pickles de légumes