

Le Menu - Carte

3 plats pour 39€

La Mise en bouche



~ Les Entrées - 13€ ~

- Foie gras poêlé et pralin au cassis, fantaisie de pêches
- Tataki de bœuf au sésame prune, aubergine confite et basilic Thaï, yaourt à la grecque à la grenade et sel de crevettes
- Œuf mollet de la ferme des Rochettes au soja et œufs Tobiko, mousseline de petits pois et salade de fèves aux algues, émulsion mentholée au wasabi

~ Les Plats - 19 € ~



- Encornet farci et ragoût de coquillages au chorizo, émulsion au parmesan, boulgour à l'encre de seiche
- Pastilla à l'axoa de veau, pequillos, jus au jambon de Bayonne, pomme de terre Suédoise au paprika fumé
- Longe de thon Albacore "à la flamme", Arcimboldo de betteraves, framboises fraîches et xérès, sauce grand veneur



~ Les Desserts - 9€ ~

- Trilogie de fromages, vinaigrette au Miel des Ruchers, sucrine marinée au basilic et tomates confites
- Confit de cerises aux amandes et Streusel cacaoté, crème tendre au chocolat Guayaquil et glace au lait ribot
- Carpaccio de fraises et son jus, financier à l'hibiscus, sorbet gingembre et coriandre, pickles de rhubarbe
- 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 grande salade - 13.90€ ~

- Tomates anciennes à l'huile de basilic, Ajoblanco et saumon fumé de notre fumoir, pickles de melon

~ La carte blanche d'Alex - 29€ ~

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert

Tout en surprise