

Menu

en 3 services 65€ ou en 4 services 75€

Saumon Bömlö en gravlax, betterave, crème aux baies et pickles d'endives Carmine



Médailon de Lotte confit, légumes de saison glacés et bouillon au Kombu

ou

Wellington de veau, velours de panais à l'huile de noix, sauce ruby



Entremet croustillant, ganache chocolat blanc et citron vert,
cœur passion et piment d'espelette



Les entrées

Les oeufs en meurette de la Ferme du Pontot, sauce vin rouge et garniture Bourguignonne
(Oignons, Lardons et Champignons de Paris) | **16€**

Noix de Bœuf marinée,, tartare d'algues au citron confit et sésame grillé (Origine France) | **19€**

Orecchiette à la crème de champignons, copeaux de parmesan et huile d'herbes | **16€**

Tatin d'oignon Roscoff et sa compotée, coulis au Porto | **11€**

Saumon Bömlö en gravlax, betterave, crème aux baies et pickles d'endives Carmine. | **18€**

Les plats

Orecchiette à la crème de champignons, copeaux de parmesan et huile d'herbes | **22€**

Flétan en croûte d'ail noir, velours de betterave au vinaigre de cidre, jus au Umeboshi | **31€**

Médailillon de Lotte confit, légumes de saison glacés et bouillon au Kombu | **35€**

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème, Fine mousseline | **34€ Supp. Morilles | +8€**

Magret de canard à l'orange, crème de panais, sauce orange et Noilly Prat (Origine France) | **29€**

Wellington de veau, velours de panais à l'huile de noix, sauce ruby | **35€**

Les desserts

Poire pochée au cassis de Bourgogne et tonka, gelée poire et coulis à la crème de cassis | 10€

Namelaka au miel de fleurs, cake et crumble au Thym | 9€

Pavlova Granny-Smith, gel au gingembre et crème yuzu | 11€

Entremet croustillant, ganache chocolat blanc et citron vert, cœur passion et piment d'espelette | 14€

Filet de poisson ou filet de poulet + fine mousseline de pommes de terre ou riz vénéré

Fromages

Douceur de Brillat-Savarin truffé, miel au paprika fumé | 8€

Mini Valentin (jusqu'à 10 ans) 18€

Filet de poisson **ou** filet de poulet + fine mousseline de pommes de terre **ou** riz vénéré

+ un sirop au choix

+ financier au caramel **ou** 2 boules de glace

