

Nos Menus

Les Saint-Jacques de Dieppe sur une salade de racines à la Tangerine et agrumes

Et/Ou

Le Bœuf Waguy, cébette, radis noir, citron vert et boullion infusé au dashi

~~~~~

La Caille farcie aux champignons, lardons et Truffe accompagnée d'une purée de panais, oignons grelots et chips

~~~~~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements

(suppl. 12€ ou en remplacement du dessert 5€)

~~~~~

Le Chocolat Bayahibé de République Dominicaine et la noisette du Piémont

**Menu 3 services 42€**

*(une des deux entrées, plat, dessert)*

\*64€ avec les vins en accompagnement

**Menu 4 services 52€**

\*78€ avec les vins en accompagnement

Tout changement peut entraîner un supplément

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*Nos Menus sont servis par table entière, à partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique*

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...*

# Notre Menu Découverte

Les Saint-Jacques de Dieppe sur une salade de racines à la Tangerine et agrumes

~ ~ ~ ~ ~

Le Saumon cuit à basse température à l'huile d'olive Frantoi Cutrera, crème et condiment de chou-fleur au citron confit

~ ~ ~ ~ ~

La Joue de Veau, œuf cuit à 63°C, Truffe mélanosporum, tuile croustillante et herbes fraîches

~ ~ ~ ~ ~

La Selle d'Agneau du pays de galles et panoufle au tandoori massala, purée de lentilles corail, légumes aux fruits secs

~ ~ ~ ~ ~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements (supp. 5€)

Ou

Le Pré-dessert

~ ~ ~ ~ ~

La Mousse Passion, fruits à la coriandre, meringue et yuzu

Menu 6 services 67€

\*97€ avec les vins en accompagnement

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*(Servi uniquement le soir et le week-end)*

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*Nos Menus sont servis par table entière, à partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique*

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,*

*car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...*