

Le Menu

THON ROUGE

Carpaccio, pickles, agrumes, herbes fraîches, thon fumé, huile aromatisée.

SAINT JACQUES. (+5€)

Persil tubereux, jus réduit au lard fumé pomme grany, choux kale



FOIE GRAS POELÉ

Brioche perdue, compotée de poire a la vanille, texture de butternut, jus aux cèpes huile de noisette

VEAU ROSÉ/ BAR SUR PEAU

Jus réduit, ail noir et xérès, gratin dauphinois, légumes du moment

–

Beurre blanc aux agrumes, gratin dauphinois, légumes du moment



GOURMANDISE CHOCOLAT

Praliné belge, agrumes, glace earl Grey

Menu 3 services: 55€ /4: 65€ /5: 73€

Nos fournisseurs :

Les Jardins du Frech Try/ Boucherie Originelle/ Sligro M