

Entrées

Oeuf parfait basse température, caviar d'aubergines, tomates et sésame noir 11€

Pressé de volaille à l'estragon et moutarde à l'ancienne, salade de roquette et ail 14€

Saumon Bømlo façon Gravlax citron vert et aneth, crème de burrata et tomates séchées 16€

Plats

Tataki de boeuf Lorrain laqué soja gingembre, wasabi croustillant,
patates douce et oignons rotis 28€

Suprême de volaille jaune, pommes de terre, poivrons rotis
et sauce poivrons piquillos 26€

Filet de daurade royale, spaghetti de courgettes, fenouil rôti,
tomates confites et crème d'ail noir 32€

Desserts

Selection de fromages affinés et mesclun 9€

Parfait glacé au chocolat noir, cacahuètes caramélisées et meringues fondantes 11€

Abricots rôti au miel et au thym, sablé breton, chantilly vanille et amandes torréfiées 9€

Baba au rhum trois rivières et chantilly à la vanille Bourbon 9€

Service net compris