

# MENU INSPIRATION



Uniquement le soir et le samedi midi - Boissons non comprises  
Merci de nous préciser vos allergies et/ou intolérances à la commande.

## Entrées

### Raviole de butternut acidulée,

Consommé de poire à la vanille, crémeux aux algues, pain feuilleté au curry et huile de langoustines 2. 7. 8. 9. 12

Ou

### Huître pochée dans sa coquille,

Velouté au Champagne Taittinger, coing et croustillant noisettes 1. 7. 11. 14

## Plats

### Volaille en basse température,

Duxelle de champignons aux algues et royale de foie gras 7. 11. 13

Ou

### Dos de cabillaud,

Lard colonatta, raviole de risotto de céleri au saté, pommes Dauphine espuma sudachi huile d'olive  
2. 3. 4. 7. 9. 12.

## Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts au début du repas

### Le citron,

Algues, graines de sésame au yuzu sorbet citron vert 1. 3. 7. 8. 11

Ou

### Tartelette passion café,

Crémeux café, confit de fruit de la passion, sorbet exotique 1. 3. 7. 8.

Notre menu se décline pour les végétariens

3 temps : 42 €

2 plats : 34 €

plat seul : 27 €

\*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Oeuf, 4.Poisson, 5.arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruits à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame  
12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusques

Toutes nos viandes sont d'origines française (volaille, porc, Bœuf)- Service compris -Prix TTC

# MENU DECOUVERTE

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, renouvelé tous les mercredis- Boissons non comprises

## Entrées

### Céleri rémoulade,

Cécina de bœuf, granny smith 7.9

Ou

### Velouté de butternut,

Gel orange, fromage blanc aux algues, éclat noisette 7.8.13

## Plats

### Merlu,

Consommé de langoustine, légumes d'automne, crackers de riz 2.4.

Ou

### Paleron de Boeuf,

Conchiglioni farci, sucrine, jus brun .7.13

## Desserts

### Tiramisu

1.3.7.8

Ou

### Cheesecake orange sanguine

1.3.7.8

**Menu 3 plats - 26 €**

**Menu 2 plats - 22 €**

**Plat seul - 17€**

\*Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacé, 3. Œuf, 4. Poisson, 5. Arachide, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruit à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfite, 13. Lupin, 14. Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*)

Service compris – Prix TTC