

MENU DECOUVERTE

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

Entrées

Raviole de betterave,

Crèmeux aux algues et kalamansi, gelée coco 7

Ou

Brandade citron vert,

Hollandaise, sucrine et pomme gaufrette 1.7

Plats

Lieu jaune,

Velouté de saint jacques poireaux au lait ribot, pralin d'amande 2.7.8

Ou

Travers de porc,

Galettes de pomme de terre, champignons farcis aux algues, jus au poivre vert 8

Desserts

Pana cotta citron vert et chocolat blanc,

Ananas poché, espuma coco 1. 3. 7. 8

Ou

Finger croustillant,

Quenelle crèmeux chocolat, ganache chocolat ivoire vanille 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

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

Royale de foie gras,

Butternut confit, sorbet clémentine, croustillant noisettes 1. 7. 8.

Ou

Huître pochée dans sa coquille,

Velouté au Champagne Taittinger, kiwi et chips de panais 1. 7. 11. 14

Plats

Magret de canard en sashimi,

Carpaccio de champignons et son consommé, gel miso ail noir 1. 7. 13

Ou

Cabillaud,

Carottes acidulées, raviole, hollandaise de crustacé au saté

2. 4. 5. 7.

Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts au début du repas

Tarte tatin,

Crème chantilly vanille, sorbet pomme curry 1. 3. 7. 8

Ou

Tiramisu,

Tuile croustillante au cacao, sorbet poire 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

L'ESSENTIEL

Midi et soir, hors dimanche midi

Le soir il est possible de commander les entrées et desserts du menu inspiration, entrée : 15€- dessert : 12€

Entrées

Huîtres n°2 Viviers de Saint-Colomban

Sphérification vinaigre et échalotte

- Les 6 9 €
- Les 9 13 €
- Les 12 16 €

Velouté du moment 7.

11 €

Plats

Fish n'roll

17 €

Galette de maïs, curry de maïs, féta, choux rouges acidulés

Pommes de terre grenailles aux épices Cajun

3€

Risotto de petit épeautre truffé

25 €

Cuit dans un consommé de langoustines, légumes de saison 1. 2. 7. 13.

Filet de bœuf cuisson basse température

28 €

Purée de panais et déclinaison de légumes de saison 1.

Assiette végétarienne ou végan du moment

15 €

Salades

Salade Caesar

17 €

Romaine, suprême de volaille pané aux corn flakes, œuf, oignons rouges, croutons, parmesan, sauce césar au tandoori 1. 3. 7.

Sélection de notre Pâtissière

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Salade de fruits et son sorbet

9 €

Mille feuilles inversé vanille

12 €

Compotée de pomme et caramel onctueux au beurre salé 1. 3. 7. 8. 12

Café ou Thé Gourmand

12 €

Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises Maison 1. 3. 7. 8

Merci de nous communiquer vos différentes allergies et/ou intolérances à la prise de commande

*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