

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Jambon Bellota 100% Ibérico Salamanca 22 euros

*

Asperges vertes & haddock fumé, sabayon moule-soja-citron vert, **wasabi**, brioche grillée & **amandes** +6€

Velouté glacé de carotte au safran, voile à l'orange, **œufs de truite** fumés, **chèvre** frais & parfum de **fleur de sureau**

Ravioles de foie gras, embeurrée de **chou vert** au **lard**, jus de poulet & émulsion de maïs +4€

Carpaccio de bar mariné aux baies roses, **avocat & rhubarbe** confite, **butternut**, ail noir & sauce vierge à la vanille

**

Tataki de thon, **petits pois** au **chorizo & Sauternes**, **oignons** caramélisés, jus de veau & jeunes pousses

Black cod laqué au **miso & saké**, **aubergine thaï & brocolis**, racines & chips de lotus, jus réduit +8€

Ris de veau croustillant, **pomme Anna**, **morilles** à la crème & **anchois**, jus de veau +11€

Gnocchis d'Agria & pesto d'ail **des ours**, **épinards & artichauts poivrade**, vieux parmesan, citron confit

Wellington d'épaule d'agneau confite, **céleri** confit & **shiitakés** aux **épinards**, purée de pomme de terre & salicorne, jus

Chèvre de Touraine, jeu de textures & d'affinages, pignons de pin, glace au **thym** & tuile au **miel**

Entremets pistache, fraises « **Gariguette** », gelée de yuzu & poivre de Timut, praliné & glace yaourt +5€

Bavaroise de pamplemousse, **gingembre** confit, **suprême d'orange**, meringue & sorbet

Tarte crémeuse chocolat « **NicaBrown** », **caramel** au beurre salé, noix de pécan, glace

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.