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

*

Ravioles de foie gras de canard, celerisotto aux **morilles**, jus de veau & vieux **parmesan** +3 euros

Tataki de cannette aux **épices**, **chou rouge** & **betterave** caramélisés, crémeux de carotte & wakamé au sésame

Tartare de langoustine aux **litchis** & poivre long, voile de **bisque**, ail noir & avocat, vinaigrette yuzu +5 euros

Velouté de chou-fleur au **curry**, **œuf** mollet en chaud-froid de **cresson**, sarrasin au Comté & **œufs de truite**

**

Oignons de Roscoff farcis à la **joue de bœuf** confite, mousseline de **pomme de terre** à la **cive**, jus de **daube provençale**

Poulpe, coquilles Saint-Jacques & boudin noir rôtis, **polenta** à la citronnelle & pomme, jus corsé

Ris de veau laqué, **gyoza de homard** aux épinards, **brocolis**, jus réduit & bisque au **Sauternes** +11 euros

Gnocchis à la crème de **courge** & **estragon**, caillé de **chèvre**, carmine & **truffe noire**, jus de veau

Bar cuit à basse température, embeurrée de **chou vert au lard** & anchois, **panais au four** & beurre blanc mousseux

***

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

Entremets noix de coco, crémeux **chocolat « Mayan Red 80% »**, **noisettes** caramélisées, moelleux cacao, sorbet

Tarte au citron jaune, crème d'amande & **main de Bouddha confite**, praliné, meringue & sorbet kalamansi

Bavaroise à la **vanille**, **mangue** rôtie, noix de pécan caramélisées & glace **vanille de Tahiti** +5 euros

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.