

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

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Ravioles de foie gras, tomates & échalotes confites, haricots verts, jus de veau, émulsion coco-citronnelle +6 euros

Pressé de **légumes provençaux**, **anguille fumée**, coulis d'aubergine & haricot noir, gel de cresson

Tataki de bœuf maturé, **tartare de bulot**, **figues**, pak choï & amandes, mayonnaise à la coriandre +5 euros

Velouté glacé de carottes au curcuma, salade de quinoa & betterave fermentée, persil & œufs de saumon

**

Risotto d'artichaut poivrade & **burrata** des Pouilles, vinaigrette au citron confit, basilic & shiso rouge

Ris de veau en croûte d'oignons frits, **épinards** au beurre noisette, **rattes & morilles**, jus de veau au thym +13 euros

Pluma ibérique, petits pois au chorizo & estragon, **poulpe** en persillade, sauce meurette

Maquereaux grillés, tomates, **courgettes** & **melon** rôtis, caillé de **chèvre**, condiments nori-soja

Filet de sole cuit meunière gratiné au vieux **comté**, mini **fenouil**, carottes et brocolis, jus de bouillabaisse +11 euros

Tarte aux poivrons jaunes & **framboises**, **amandes** caramélisées, ganache vanille & sorbet

Entremets chocolat "Tuma Yellow 80%", ganache gianduja, fève de tonka & biscuit feuillantine +5 euros

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

Pêches jaunes, gelée d'agrumes, **praliné pistache**, meringue, groseille & sorbet pêche blanche et jasmin +4 euros

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