

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

*

Velouté glacé de petits pois, salade de petits pois à la menthe et feuille de blette, émulsion de **maïs**

Chair de tourteaux à la pomme & **céleri** branche, mousseline de **chou-fleur** à la **vanille** & **citron caviar** +6€

Bœuf en **carpaccio**, **artichaut** poivrade & tartare de **bulots**, citron confit, sauce vierge aux pequillos & pignons de pin

Ravioles de foie gras, **carottes** aux oignons, pistou de basilic, jus de poulet rôti & émulsion de parmesan +4€

**

Pluma ibérique à l'orientale, **courgettes**, **navets** & pois chiche, jus de cochon à la harissa & raisin sec

Poulpe grillé, compotée de poivrons confits, mini **fenouil** caramélisé, émulsion de **tofu**, concombre & estragon +6€

Risotto à la **tomate** & à la **mangue**, crémeux de **stracciatella**, réduction de balsamique & jeunes pousses

Ris de veau laqué, wok de légumes aux **anchois** & fricassée de **girolles**, jus de veau à l'orange & gingembre +12€

Maigre de Corse, **figes** rôties & **sucrine** caramélisée, sauce laitue-céleri branche & olives noires, zeste de combava

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

Tarte à la **fraise Gariguet** & **rhubarbes confites**, crème de citron jaune & sorbet

Entremets au **chocolat** « Nica Brown 65% », **noisettes** caramélisées, grué cacao croustillant & glace +5€

Cheesecake cerise amarena, praliné **pistache**, meringue sponge cake & sorbet

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.