

**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**, marmelade de tomate, tagliatelles de courgettes, jus de volaille, émulsion vanille-basilic +4 euros

**Carpaccio de haddock**, salade de **lentilles**, glace huile d'olive, liqueur de framboise, déclinaison de radis, sauce aigrette

**Fricassée de girolles**, **anguille fumée** au bois d'olivier, crémeux de chou-fleur, jus corsé & citronnelle +8 euros

**Velouté glacé d'asperge blanche**, salade de quinoa – livèche & parmesan, **jaune d'œuf confit**, crouton & œufs de saumon

\*\*

**Mi-cuit de thon**, **riz japonais**, condiment à la mangue, **aubergine** & haricot noir, avocat fumé, émulsion miso +6 euros

**Risotto** à l'ail des ours, **morilles**, vieux parmesan, caramel de pomme & salade de jeunes pousses

**Filet de volaille jaune** contisé à l'estragon, **petits pois** à la française, **carotte** à la moutarde, jus de poulet rôti

**Lieu jaune** à la vapeur de Timut & **couteaux**, **polenta** aux **salicornes**, poireaux brûlés, ail noir, sabayon aux agrumes

**Ris de veau** au sautoir, **artichauts** à la barigoule, **jambon ibérique**, gel d'oignons & jus de veau à la sauge +11 euros

\*\*\*

**Tarte aux abricots** caramélisés, **romarin**, crème de miel, tuile & praliné d'**amandes**, glace vanille +5 euros

**Fourme d'Ambert**, gel de **poire** & émulsion d'**oignons**, **carmine** & glace à la **bière**

**Entremets chocolat**, **cerises Amarena**, ganache à la vanille, opaline cacao & sorbet yaourt

**Fraises gariguettes**, gelée de litchi, **rhubarbe** confite, crème de citron, sablé breton & sorbet +3 euros

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