

Le Menu (à partir du 1 décembre 2018)

Premier service (l'entrée à la carte : 26 €)

Saint-Jacques marinées, anguille fumée, potimarron, gingembre, choux de Bruxelles, green lemon pepper, ramonasse, radis, crème battue au soja, Avruga

Ou

Rouleau de saumon fumé, chair de tourteau, ricotta, roquette, Nobashi marinée au thé noir et saké et cuite à la flamme, betterave, sucrine et avocat

Ou

Dégustation autour de la Saint-Jacques :

Poêlée-rave-noisette-truffe / Marinée – choux fleur – caviar / En maki et crevettes grises /
En tartare et soupe glacée de laitue
(Supplément 8 €)

Deuxième Service (l'entrée à la carte : 26 €)

Dos de barbue, huitre à peine pochée au Champagne, mange tout, fèves, pousses d'épinards, émulsion de jus d'huitres – citron, friture de poireaux et poutargue

Ou

Raviole ouverte de queue de bœuf, foie gras poêlé, salsifis et soupe de topinambour

Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Filet de daurade royale, duxelles de champignons, oignon blanc grillé, écrasé de pomme de terre au raifort, amandes grillées, carottes glacées et beurre noisette

Ou

Poitrine de poule faisane, polenta aux cèpes, navets, boudin noir, choucroute caramélisée au pain d'épices, bouchon de céleri rave, pois chiche et jus brun infusé au genièvre

Ou

Grosse Gambas, espuma à l'ail doux, moules, couteaux, petits légumes, jus de coquillage au safran
(Supplément 12 €)

Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)

Moelleux au caramel coulant, biscuit aux amandes, glace noisette, craquant et coulis aux fruits de la passion

Ou

Tartelette à l'ananas (en crémeux et en tranches caramélisées), meringue Rhum – Vanille et sorbet litchi

Ou

Feuilleté, Belle de Fontenay, lardons, oignons, persil plat, reblochon (à la façon d'une tartiflette), vinaigrette au miel

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 39€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

Offre All in à 75 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Menu Gourmand 5 services à 62€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

Offre All in à 95 €: l'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.