

# Le Menu (valable du 25 février au 26 mars 2020)

---

## Premier service (l'entrée à la carte : 27 €)

Escalopes de Saint-Jacques, lentins de chêne, laitue, cébettes, tofu fumé, ramonasse, purée de Nori, bonite séchée, consommé chaud au gingembre

Ou

Filet de lapereau snacké, houmous, céleri rémoulade, Guanciaie, mousse de volaille, choux de Bruxelles, pickles de shiitaké, betteraves jaunes, tuile de pomme de terre, émulsion au vin jaune

Ou

Homard, filet de maquereau mariné et cuit à la flamme, choux fleur rôti, oignons rouges, radis, vanille, jus vert, carottes et chips de riz (supplément 11 €)

## Deuxième Service (l'entrée à la carte : 28 €)

Lotte rôtie aux épices, wok de petits légumes, espuma au lait de coco, sésame wasabi et beurre d'agrumes

Ou

Parmentier de queue de bœuf, foie gras poêlé, champignon grillé, noisette et truffe

## Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Dos de cabillaud rôti sur peau, poireaux, Belle de Fonteney, pousses d'épinards, beignet de crevettes grises et jeunes oignons, sauce mousseline

Ou

Asperges blanches, morille fraîche, écrasé de pommes de terre rissolées, veau en plusieurs préparations : Carré en basse température, jarret confit, croquette de tête de veau et jus d'une blanquette

Ou

Bar de ligne, semoule M'Hamsa, raviole de crabe, poireaux, asperge, beurre d'herbes et caviar (Supplément 12 €)

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

Finger macaron, poires, coing, crème infusée au thym citronnelle et glace au miel

Ou

Mousse poires, praliné chocolat, passion, ganache Gianduja et sorbet orange sanguine

Ou

Gougère, délice de Bourgogne, raisins de Corinthe, Marc de Bourgogne, noix noires, terreau de fruits secs, figue acidulée et pousses de moutarde

(Ceci est une préparation de fromage...)

Ou

Le chariot de fromages affinés (+6 €)

## Menu Espiègle 3 services à 40€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 12 €

Sélection de vins 20 €

Sélection de vin du monde 25 €

## Menu Balade 4 services à 50€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 15 €

Sélection de vins 28 €

Sélection de vin du Monde 33 €

**Offre All in à 80 € : 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 65€

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

Sélection de bières 18 €

Sélection de vins 33 €

Sélection de vin du monde 38 €

**Offre All in à 101 € : 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.**