

Le Menu (à partir du 18 janvier jusqu'au 21 février 2019)

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

Espadon mariné au jus de clémentine, ensuite grillé, truite fumée, pickles de betteraves, mayonnaise au raifort, radis au beurre fouetté et épices, Kroepoek et salade d'herbes

Ou

Roulade de veau rosé, tartare de gambas, lime, Belles de Fontenay, concombre, Granny Smith, choux rave, passe-pierre anchoïade et poutargue

Ou

King Crabe, daïkon confit, saké, ramonasse noire, gelée de carottes, mayonnaise aux herbes, crème aigrette et caviar (Supplément 9 €)

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

Mi-cuit de saumon d'Ecosse Label Rouge, algues, quinoa, sésame grillé, légumes d'un minestrone, bouillon Dashi et Enokis

Ou

Œuf à 63°, soupe de cèpes en cappuccino, toast tartufata, copeaux de foie gras et jambon Ibérique

Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Filet de maigre rôti sur peau, poireaux, brocoli, lentilles corail, croquette de crevettes grises, câpres frits et émulsion au chorizo

Ou

Filet pur de porcelet, épaule en basse température, lard confit, chiconettes, pommes de terre fumées, beignet de courgette, noix de cajou et jus réduit au romarin

Ou

Homard, Noix de Saint-Jacques, espuma de pomme de terre, poêlée de champignons, lard de Colonnata et bouillon de volaille au cerfeuil (Supplément 12 €)

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

Mousse Moka, confit de poires, glaçage café, tuile aux amandes, sorbet poire Williams

Ou

Palet ganache chocolat blanc-Yuzu, citrons confits, biscuit citron vert, coque chocolat blanc et sorbet fromage blanc-huile d'olive

Ou

Gougère, crémeux de Brillât Savarin, truffe d'hiver, crumble noisette-parmesan, frisée fine, pancetta, vinaigrette au jus de truffes et oignons rouges

Ou

L'assiette de fromages affinés, fruits secs et sirop de Liège (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 39€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 11 €

Sélection de vins 19 €

Sélection de vin du monde 24 €

Menu Balade 4 services à 49€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 14 €

Sélection de vins 27 €

Sélection de vin du Monde 32 €

Offre All in à 77 €: 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 17 €

Sélection de vins 32 €

Sélection de vin du monde 37 €

Offre All in à 97 €: 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.