

LE MENU

PREMIER SERVICE

Textures de tomates, crevettes sauvages d'Argentine, citron vert, Ricotta, pignons de pin, avocats, radis et basilic

Ou

Focaccia grillée, lapereau en mousse - en rilette à la moutarde de Meaux, - en beignet et le filet snacké,
abricots, pickles de champignons, laitue et jambon Italien affiné 24 mois

DEUXIÈME SERVICE

Turbotin, petits pois, croquette d'anguille et bouillon fumé

Ou

Foie gras poêlé, boudin noir, pommes vertes, crumble et beurre pomme - gingembre

LE PLAT

Filet de bar, espuma de pommes de terre, moules, bulots, petits légumes, chorizo et tuile de pain

Ou

Carré de veau en basse température, jarret confit, croquette de tête de veau, filet grillé,
asperge verte, écrasé de Belles de Fontenay, jus brun estragon et huile d'olives

LE DESSERT

Mille-feuille caramélisé, fraises compotées - marinées vanille et poivre Timut - en gelée, chocolat blanc et glace fraises

Ou

Cannelé noisettes, coulant caramel, praliné, biscuit noisette et sorbet Yuzu

Ou

Les fromages affinés (+14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 42€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 14€ - Sélection de vins 22€ - Sélection de vin du monde 28€

MENU BALADE 4 SERVICES À 53€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 18€ - Sélection de vins 30€ - Sélection de vin du Monde 35€

Offre All in à 90€: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé.

A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 70€

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

Sélection de bières 20€ - Sélection de vins 35€ - Sélection de vin du monde 40€

Offre All in à 110€: 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 cours.