

LE MENU

PREMIER SERVICE

Bar de ligne préparé en ceviche, poulpe et Belles de Fontenay marinés, grosse crevette Royale, mousse Raifort, pickles de légumes, œuf de truite, pamplemousse à vif, gel citron – huile d’olives, croustillant de maïs soufflé

Ou

Veau mi – cuit taillé en carpaccio, asperges vertes, pousses de moutarde, pesto de cœur de laitue, poireaux à la flamme, Tête de Moine, pistache, pomme verte et émulsion ail noir

DEUXIÈME SERVICE

Raviole ouverte de petits pois – Nobashi et cebettes, filet de lotte rôti aux épices, beurre de carottes fumées, roquette – croustillant parmesan et amandes torréfiées

Ou

Filet de pigeonneau et escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre rissolée au café et chair des cuisses confites, Eryngii, beignet de jeunes oignons, jus infusé à la sauge

LE PLAT

Dos d’Aiglefin rôti sur peau, gambas croquante, artichaut, fèves de soja, mini fenouil sauté au wok, jus tomates – agrumes façon osso bucco, Focaccia croustillante

Ou

Carré de cochon de lait cuit en basse température et son épaule braisée – grillée, asperge de Malines rissolée, purée chou-fleur rôti, pomme Duchesse, jus brun saké - tilleul

LE DESSERT

Crèmeux praliné cacahuète, tartare de fraises et basilic, biscuit moelleux fraises, chocolat blanc et sorbet fruits rouges – basilic

Ou

Voile framboise, confit de pommes au piment doux, mousse chocolat au lait Jivara, sorbet citron vert et consommé rhubarbe

Ou

L’assiette de fromages affinés (+ 6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 46€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 26€

MENU BALADE 4 SERVICES À 59€

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir.

Premier et deuxième service, plat et dessert. Sélection de vins 34€

Formule ALL-IN à 103 € comprenant l’apéritif maison, la sélection de vins, ½ bouteille d’eau et le café, à préciser à l’arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d’autres offres en cours.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 75€

(non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés) Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir.

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert. Sélection de vins 42€

Formule ALL-IN à 125 € comprenant l’apéritif maison, la sélection de vins, ½ bouteille d’eau et le café, à préciser à l’arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d’autres offres en cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.