

Carte de Saison

Pour commencer ...

Saint-Jacques snackées, crème de chou-fleur, coulis de piquillos, chips de Cecina de Boeuf

24

Tortellini au Comté et saucisse de Morteau, crème au Savagnin
copeaux de Comté, huile au paprika fumé, sarrasin soufflé

16

Tataki de Bœuf, mayonnaise wasabi, espuma coriandre, bouillon asiatique

17

Ceviche de Daurade, Leche de Tigre
citron vert, grenade, crémeux d'avocat, tuiles craquantes

18



Déclinaison de champignons de Paris et Enoki, parmesan végétal

14

Pour suivre ...

Médailillon de Veau en basse température, céleri rave, pommes, poires, jus cacao

25

Filet de Bar, poireaux confits, riz vénéré, vierge de légumes et agrumes

35

Selle d'Agneau farcie, fèves, carottes glacées, bruxelles rôtis, jus au thym

36

Esturgeon, nouilles asiatiques, petits pois, sauce curry rouge, crispy de chorizo

27

Filet de Bœuf Sashi, purée façon Robuchon, légumes de saison et sauce Chimichurri

39

... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

14

Poires pochées au sirop et pommes compotées
sablé cardamome, épeautre soufflé, sorbet pomme verte

9

Ananas compoté, coque meringuée, espuma malibu, rocher coco et glace coco

9

Cigare d'Orient : cigares croustillants, namelaka chocolat blanc et pistache
amandes, noisettes, glace yaourt/fleur d'oranger

10

Chocolat et Absinthe : ganache et sablé, gel absinthe et glace chocolat / Absinthe

12