

Carte de Saison

Pour commencer ...

Ravioles de gambas et crevettes, bisque aux agrumes, huile de coriandre

20

Capuccino de potimarron, œuf parfait,
crème onctueuse au sirop d'érable et éclats de noisettes

16

Gravlax de truite, crème au yuzu, huile d'aneth,
condiment mangue et coriandre, blinis maison

17

Cromesquis d'escargots, émulsion de pomme de terre à l'ail et persil,
déclinaisons de petits légumes du potager

19

Pour suivre ...

Côte de Veau, polenta crémeuse et poêlée de champignons de saison, jus à l'ail noir

29

Filet de Daurade, mousseline d'artichauts, artichauts rôtis, gnocchis maison et sauce vanillée

25

Dos de Cerf, jus au cassis et vin rouge, croustillant de chou rouge et spätzles maison

26

Filet de Flétan, risotto d'épeautre et céleri,
carottes glacées, écume de citronnelle et huile de citron confit

28

Filet de Bœuf Sashi, purée à l'huile de truffe, légumes de saison et sauce truffonade

39

... pour terminer

Assortiment de 3 fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

13

Mont blanc, crème marron, cœur clémentine, meringue et sorbet clémentines confites

12

Forêt noire déstructurée
ganache montée au chocolat noir, biscuit chocolat, chantilly au kirsch,
cerises confites, copeaux de chocolat et glace cerise

10

Pavlova Ispahan, meringue craquante, chantilly à la rose, litchi frais et gel au litchi

10

Succès Praliné Caramel

dacquoise à l'amande, ganache caramellate, caramel praliné
meringue au gruë de cacao et éclats de chouchous

10