

## Menu Plaisir 32€

### *Entrées 14€*

**Petites crevettes grises en bouillon de légumes infusé à la verveine**, jeunes radis, gnocchis de pomme de terre rôtis à l'huile d'olive et fèves, tuile à l'encre de seiche

ou

**Poitrine de cochon de Haute-Saône doucement confite au côtes du Jura blanc et à la sauge**, gratinée d'une sauce Mornay à la cancoillotte, krispy de Jésus de Morteau et pointes d'asperges blanches des landes

### *Plats 18€*

**Blanc de pintade française en cuisson lente puis rôti**, déclinaison de navets : boule d'or en fine purée, palet confit au caramel de Porto, poêlée de champignons du moment, jus de viande à la sarriette

ou

**Dos d'églefin rôti au beurre d'anis**, coques en vinaigrette aux herbes  
risotto de petit épeautre à la tomme de Savoie

### *Desserts 8€*

**Saint-Honoré revisité à la framboise**, sorbet framboise  
pâte feuilletée sucrée, couronne de mini choux framboise, crème fouettée vanille

ou

**Petites madeleines au citron**, crémeux abricot/passion,  
chantilly infusée à la lavande et au miel, sorbet abricot

## Menu de Saison 42€

### *Entrées 17€*

**Tartare de saumon label rouge mariné à l'huile de sésame**, chlorophylle de cresson et menthe fraîche, graines de sésame noir

ou

**Ballottine moelleuse de volaille jaune d'Ancenis roulée à la serpentine**, tombée d'épinards frais à la noix de muscade, crème de crustacés

### *Plats 24€*

**Filet de selle d'agneau de Nouvelle-Zélande rôti**, jus de viande infusé au café de Colombie, barigoule d'artichauts déclinés, gel de Yuzu

ou

**Filet d'esturgeon, asperges vertes de Pertuis en crème et rôties aux noisettes**, lard paysan et son écume

### *Desserts 9€*

**Rhubarbe pistache** : biscuit dacquoise pistache,  
cote de rhubarbe confite à la grenadine et poivre pomelos, craquant macaron, sorbet rhubarbe

ou

**Sphère croquante chocolat au lait**, caramel, pop corn et cacahuète  
mousse mascarpone à la vanille de Madagascar



-Prix nets-

