

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, cultivés par des producteurs français .

À Manger.

18h / 23h

Oeuf Ajitsuke à la Japonaise 9E

Tobiko . Graines de Sésames
Mayo Wasabi

Carpaccio de St Jacques* 21E

Huile de champignons . Soja sésame* .
Kumquat . Oeufs de truites*

Carottes roties du Jardin des Mondrots 15E

Yaourt tahini* . Oranges sanguines .
Soubressade

Poitrine de Porc du Vallègrain 22E

Cuit basse température . Piments .
Arachides* . Purée de panais

Shiitake grillés de Gwendal 16E

Beurre Yuzu Kosho . Limequat

Tarama de Haddock 10E

Radis d'hiver . Citron confit

Tartare de Rumsteck 19E

Pesto de coriandre cacahuètes* .
Daikon mariné au cédrat

Poireaux Grillés saucisse de Montbéliard 16E

Jus de poulet . Parmesan . Amandes .
Condiment échalotes

Magret du Canard rôtie 18E

Bergamotes . Pomelos .
Épices dukkah

Espuma de Brebis 9E

Chapelure de pain* . Citrons noir .
Condiment coing

À Dévorer.

Ganache Chocolat 10E

Praliné noisettes* . Clémentines . Mousse fèves de tonka

Riz au Lait Vanille 10E

Confit de kiwi . Yuzu