

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

Louissette