

LE SOIR.

À Partager.

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

Les Endives

En salade, noix, poire, moutarde et miel

8E

L'Oeuf Ajitsuke (notre signature)

Tobiko . Graines de Sésames* . Mayo Wasabi

9E

Le Houmous de pois cassés

Pickles et herbes fraîches

8E

Le Haddock

Coulis de cresson, épinard, pomme de terre

10E

Le Ceviche de Mulet

Choux rave, citron vert

10E

Les Plats.

La longe de veau grillée

Chou pak choi, shitaake, ail noir

28E

Le Cochon du Perche*

Carottes rôties , pesto ail des ours,

25E

Le Poisson du Moment*

Bisque de crabe vert , grenaille , choux fleur

24E

À Dévorer.

La Tomme de Bray

Confit d'échalottes, huile d'olive

8E

Le Chocolat *

En ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette

9E

L'Ile Flotante

Kiwi, crème anglaise mélilot

7E

Le Sablé Sarrasin

Crème miso, poire poché, kumquat confit

8E

Les Allergènes .

- . Oeuf
- . Céréales contenant du gluten
 - . Lait
 - . Moutarde
 - . Arachide
 - . Fruits à coques
 - . Mollusque et Crustacés
 - . Poissons
 - . Graines de sésame
 - . Soja
- . Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/Kg ou 10mg/L
 - . Noix
 - . Lupin
 - . Céleri