

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

Maquereaux Grillés 17E
BBQ . Sauce romesco* .
Citron confit . Basilic

Asperges Blanches 16E
Sabayon gochuyang .
Oeufs de truites*

Croquettes de Boudin Noir du Vallègrain 10E
Curry noir . Yaourt* .
Menthe

L'Houmous 9E
Chili oil . Graines de tournesol* .
Pickles

Panisse 9E
Mayo à l'huile de romarin .
Épices dukkah*

Tartare de Rumsteack 22E
Huile de cosse . Asperges vertes .
Petits poids . Ketchup de betteraves

Les Pleurotes de Gwendal 15E
Huile de sésame* . Ciboulette .
Aillet

Les Ribs Laqués Label Rouge 19E
Sauce BBQ . Piments* .
Pickles de carottes

Les Poivrades 15E
En salade . Gremolata . Amandes* .
Pecorino . Pickles de rhubarbe

Courgettes Snackées Straciatella 18E
Pan grattato* .
Épices zaatar*

Tomme de Bray de la Ferme la Quesne 10E
Olives de Kalamata . Citron confit
Noisettes

À Dévorer.

La Ganache Chocolat 8E

Huile d'olive de kalamata . Piment d'espelette . Noisettes*

Les Choux 9E

Crème vanillée . Caramel . Citron noir