

t  
À la carte  
**LES ENTREES**  


**L'OURSIN** 29€

*Brouillade d'œuf en espuma et crémeux d'oursin, émulsion noisette  
Tartine de langue d'oursin au beurre d'algues*

**LE BOUDIN BLANC** 25€

*Cube de boudin blanc infusé aux feuilles de képhir  
Corail de gamberoni, shimeji en aigre doux et choux de Bruxelles*

**LA TRUFFE** 35€

*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche  
Poitrine de cochon, betterave et jus de viande*

**LE THON** 23€

*Thon mariné puis snacké, gelée de concombre au vinaigre de riz  
Tofu de raifort, pickles de Daïkon et croûtons à l'encre de seiche*

À la carte  
**LES PLATS**  


**LA BARBUE** 38€

*Filet de barbue rôti en croûte d'amande, couteaux farcis et câpres  
Pressé de céleri et bergamote, jus de viande à l'amande amère*

**LA SAINT JACQUES** 41€

*Coquilles Saint Jacques et truffe noire en beignet croustillant  
Cannelloni de chou vert, vinaigrette au jus de truffe*

**L'AGNEAU** 38€

*Filet rôti et poitrine farcie aux herbes puis confite  
Semoule verte, datte et pain d'épices*

**LE RIS DE VEAU** 43€

*Ris de veau poêlé au sautoir, anguille fumée et pomme verte  
Chou-fleur et sabayon à la pistache*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les  
**MENUS**

MENU APART

50€

AMUSE-BOUCHE

LE BOUDIN BLANC

*Cube de boudin blanc infusé aux feuilles de képhir  
Corail de gamberoni, shimeji en aigre doux et choux de Bruxelles*

LA BARBUE

*Filet de barbue rôti en croûte d'amande, couteaux farcis et câpres  
Pressé de céleri et bergamote, jus de viande à l'amande amère*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Tête de moine, poire en fine brisure  
Gel au piment d'Espelette, pain perdu aux baies de Genièvre*

PRE DESSERT

LE MARRON CONFIT

*Crème légère de marron et meringue croustillante  
Marmelade et sorbet clémentine, lyocan confit*



ACCORD MENU APART

*2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

26€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les  
**MENUS**

MENU **HARMONIE**

70€

AMUSE-BOUCHE

LE THON

*Thon mariné puis snacké, gelée de concombre au vinaigre de riz  
Tofu de raifort, pickles de Daïkon et croûtons à l'encre de seiche*

LA SAINT JACQUES

*Coquilles Saint Jacques et truffe noire en beignet croustillant  
Cannelloni de chou vert, vinaigrette au jus de truffe*

L'AGNEAU

*Filet rôti et poitrine farcie aux herbes puis confite  
Semoule verte, datte et pain d'épices*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Tête de moine, poire en fine brisure  
Gel au piment d'Espelette, pain perdu aux baies de Genièvre*

PRE DESSERT

LE MIEL

*Parfait glacé au miel, émulsion de bière blanche  
Suprême de pamplemousse et sablé parfumé au romarin*



ACCORD MENU **HARMONIE**

*3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

31€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

---

Les  
**MENUS**

---

**MENU DE GUSTATION**

**95€**

LE THON

*Thon mariné puis snacké, gelée de concombre au vinaigre de riz  
Tofu de raifort, pickles de Daikon et croûtons à l'encre de seiche*

L'OURSIN

*Brouillade d'œuf en espuma et crémeux d'oursin, émulsion noisette  
Tartine de langue d'oursin au beurre d'algues*

LA TRUFFE

*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche  
Poitrine de cochon, betterave et jus de viande*

LA SAINT JACQUES

*Coquilles Saint Jacques et truffe noire en beignet croustillant  
Cannelloni de chou vert, vinaigrette au jus de truffe*

LE RIS DE VEAU

*Ris de veau poêlé au sautoir, anguille fumée et pomme verte  
Chou-fleur et sabayon à la pistache*

LE FROMAGE

*Tête de moine, poire en fine brisure  
Gel au piment d'Espelette, pain perdu aux baies de Genièvre*

LE CHOCOLAT

*Caramel yuzu en fine coque chocolat  
Mousse « praliné/coco », glace à la noix de coco*



**ACCORD MENU DE GUSTATION**

*4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**37€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**



LA POMME	15€
<i>Entremet pomme, spéculos et thé vert matcha Crèmeux de chocolat blanc et glace au yaourt à la grecque</i>	
LE CHOCOLAT	16€
<i>Caramel yuzu en fine coque chocolat Mousse « praliné/coco », glace noix de coco</i>	
LE MIEL	15€
<i>Parfait glacé au miel, émulsion de bière blanche Suprême de pamplemousse et sablé parfumé au romarin</i>	
LE MARRON CONFIT	14€
<i>Crème légère de marron et meringue croustillante Marmelade et sorbet clémentine, lyocan confit</i>	
LE FROMAGE	14€
<i>Tête de moine, poire en fine brisure Gel au piment d'Espelette, pain perdu aux baies de Genièvre</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément