

Les Menu Découvertes

Menu dégustation 4 séquences *	69€
Menu dégustation 6 séquences	89€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

La tomate de pleine de terre de Luc légèrement confite,
Tartare de veau au basilic thaï / Maïs de Braux grillé,
Vinaigre de bonite / Eau de tomate fumée*
19€

Thon blanc de ligne à cru / Ajo blanco / Condiment poivrons brûlés,
Tapenade maison / Mirabelles / Huile de roquette et fenouil
20€

Plats principaux

Maigre de ligne breton vapeur / Courgettes d'Etienne au barbecue,
Sucs d'une caponata / Eau de tomate infusée à la cardamome,
sauvage / Cueillette sauvage *
33€

Suprême de volaille noir des Dombes / Caviar d'aubergines fumé,
La cuisse en karaage laquée au miso et graines de tournesol,
Haricots d'Etienne / Jus de volaille *
30€

Desserts

Fromages Affinés
12€

Figues pochées au jus de framboises / Crémeux à la feuille de figuier,
Sorbet framboises / Jus figues et framboises *
12€

Diplomate cacahuète / Sorbet cacao / Caramel au beurre salé,
Praliné cacahuète
12€