

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Jarret de bœuf de la Ferme de Clavisy juste tiédi / Ecrasé de pomme de terre au basilic / Vinaigrette au curry thaï et Poivre de Kampot fermenté

~

Truite de la Vallée du Rhône au barbecue / Haricots coco à la saucisse de Morteau / Beurre blanc tranché à l'huile de gingembre et piment doux / Mini navet d'Etienne

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 38€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 30€

La Carte

Entrées

Fromage frais de vache de l'Abbaye de la Pierre qui Vire / Endives de Luc braisée et cru / Magret de canard fumé de Pascal Laprée / Jus de betterave vivifié *

18€

La mer en texture / Mini poireaux du Potager des Bergeries / Sauce XO maison / Dashi au jus de coquillage et salicorne

24€

Plats principaux

Lotte bretonne rôtie puis légèrement fumée / Chou pointu et les premières asperges de Mallemort grillées / Crémeux de brocoli / Grenobloise / Oseille *

33€

Agneau de la Ferme de Clavisy / Farci de blettes et fenouil / Ail des ours fermenté / Pâte de citron de Menton et harissa maison / Jus gras d'agneau *

37€

Desserts

Fromages Affinés

12€

Diplomate à la pistache de Bronte / Sorbet au miel et amande / Financier / Marmelade d'agrumes / Huile d'olive de José

12€

Brioche perdue / Crémeux biscuit noisette / Glace au pain grillé / Praliné noisette / Tuile de pain *

12€

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€