

Les Menu Découvertes

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Bar de ligne légèrement mariné à la baie rose / Betteraves d'Etienne

Jambon de sanglier / Beurre blanc / Sauce XO *

19€

Gnocchi à la truffe du Périgord / Purée de châtaignes au vieux

vinaigre de noix / Sauce agarique / Livèche

21€

Plats principaux

Lieu jaune de ligne Ikejime / Chou pointu du Moulin de Braux

Coques vivifiées au yuzu / Txisotorra du Pays-Basque / Dashi *

30€

Agneau de la Ferme de Clavisy au barbecue / Petit épeautre toasté

Crèmeux de brocoli au curry vert / Jus d'agneau *

33€

Desserts

Fromages Affinés

12€

Mousse tiède au chocolat / Glace sarrasin / Petit beurre au chocolat,

Sauce chocolat à l'algue Dulce / Gavotte *

12€

Tartare de kiwi et pamplemousse / Sorbet persil et cerfeuil,

Marmelade d'agrumes / Faisselle battue aux zestes d'agrumes

12€