

Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Artichaut

En tartelette, artichauts bouquets tournés, condiment ail noir, vinaigrette des feuilles

Lieu jaune

Rôti, mosaïque d'asperges au nori, pickles de couteaux, rhubarbe pochée, sauce mâche coquillages

Fleur poire chocolat

Poire pochée vanille, mousse vanille, biscuit et tuile cacao, gelée poire, sorbet poire cardamome

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vin (8 cl)

29 €

MENU DEGUSTATION

(Servi pour l'ensemble des convives)

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 89€

Découverte de la carte en 6 services 109€

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vin (8 cl)

39 €

L'accord « Mets & vins », Sélection de 6 verres de vin (8 cl)

59 €

Le mot du CHEF

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER



A la carte

ENTREES

Artichaut	22 €
En tartelette, artichauts bouquets tournés, condiment ail noir, vinaigrette des feuilles	
Asperges blanches	26 €
Grillées au barbecue, jaune d'œuf fumé, gel tosazu, tuile gingembre, velouté asperges, poutargue de thon	
Saumon	28 €
Fumé au foin, condiment thaï, crème à l'aneth, dashi chou rouge, kombu en tempura	
Foie gras	32 €
Au saké, araignée au naturel, rhubarbe, miso maison, crab cake	
Cabillaud	30 €
Confit, poireau à la flamme, caviar de moutarde, purée d'épinards, condiment japaleño, espuma d'herbe	

PLATS

Lieu jaune	26 €
Rôti, mosaïque d'asperges au nori, pickles de couteaux, rhubarbe pochée, sauce mâche coquillages	
Gyoza de champignons	24 €
Lentin poêlé, lait ribot, râpé de citron vert, coriandre	
Entrecôte de Veau	36 €
Marqué au barbecue, tartelette de navet au thym et miel, espuma à l'oignon, jus réduit	
Tourte de Pigeon et Foie gras	39 €
Duxelles de champignons à l'ail des ours, jus réduit	
Aiguillettes de Saint Pierre	36 €
Chou-fleur rôti en brioche, croquettes de pied de porc, condiment ail fumé, jus d'arrêtes	

FROMAGES

Plateau	24 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

Fleur poire chocolat	18 €
Poire pochée vanille, mousse vanille, biscuit et tuile cacao, gelée poire, sorbet poire cardamome	
Sphère chocolat whisky	20 €
Mousse chocolat au lait, caramel au whisky, Namelaka chocolat, noisettes caramélisées, sauce chocolat whisky, crème glacée whisky	
Fraicheur d'agrumes et miel de thym	20 €
Variation d'agrumes, mousse fromage blanc, moelleux citron, réduction d'orange poivrée, gelée d'orange sanguine, confits d'agrumes au thym, glace miel de thym	
Tartelette à la fraise	20 €
Crème diplomate verveine, brioche feuilletée, compotée de fraises, tuile verveine, jus de fraise poivré, sorbet fraise	

