

## MENU A LA CARTE 128€

Au choix (une entrée, un plat et un dessert)

### ENTRÉE

#### MAQUEREAU

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

#### BETTERAVE

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus 

#### ENCORNETS

A crues, asperges blanche, perle du japon et encre de seiche

### PLAT

#### TURBOT

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

#### RIS DE VEAU

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

#### ASPERGES

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache 

Sélection de fromages affinés + 10€

### DESSERT

#### CHOCOLAT

Baba au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat 

#### PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée 

#### FRAISES

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté 

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille: Origine France

## **MENU DEJEUNER 65€**

*Avec accords mets et vins 2 verres 90€*

*Avec accords mets et softs 2 verres 85€*

### **ASPERGE BLANCHE**

Velours d'ail des ours et escabèche d'asperges au miso

### **CABILLAUD**

Au binchotan, emulsion à l'oseille, granny smith et sauce matelote

### **PAMPLEMOUSSE ROSE**

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

## **MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€**

*Avec 2 verres de vins ou softs, eau et café 115€*

### **ASPERGES**

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

---

### **MAQUEREAU**

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

---

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

Ou

### **BOEUF**

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

---

### **PAMPLEMOUSSE ROSE**

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

Ou

### **CHOCOLAT**

Baba au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat

## **MENU MER EN 5 SERVICES 139€**

3 entrées, 1 poisson et 1 dessert

## **MENU SIGNATURE EN 7 SERVICES 159€**

3 entrées, 2 plats et 2 desserts

## **MENU MER EN 5 SERVICES 139€**

*(Déclinable en végétarien)*

### **BETTERAVE**

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus

### **ASPERGES**

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

### **MAQUEREAU**

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

### **FRAISES**

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté

## **MENU SIGNATURE EN 7 SERVICES 159€**

### **BETTERAVE**

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus

### **ASPERGES**

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

### **MAQUEREAU**

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

### **RIS DE VEAU**

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

### **FRAISES**

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté

### **CHOCOLAT**

Baba au whisky, crème d'Isigny et sorbet au chocolat

Assiette de fromages 10€

Accords mets et vins 3 verres 65€

Accords mets et vins 5 verres 95€

Accords mets et softs 4 verres 60€

Création Maison par Nicolas