

MENU A LA CARTE 128€

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

ENTRÉE

ROUGET

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

BETTERAVE

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus 

ASPERGES BLANCHES

Cresson, marjolaine et escabèche d'asperges au miso

PLAT

TURBOT

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

RIS DE VEAU

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

ASPERGES VERTES

Morilles farcies, petits pois et jus de champignons 

Fromages d'Ile de France + 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€

ASPERGES BLANCHES

Cresson, marjolaine et escabèche d'asperges au miso

CABILLAUD

Emulsion à l'ail des ours, 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

ROUGET

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

CABILLAUD

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

ROUGET

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

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

ROUGET

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

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

Fromages d'Ile de France 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