

## 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

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud 

##### 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**

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud

## **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**

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud

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