



Menu carte blanche en 6 services. 79 €

Accord mets et vins. 45 €.

\* Supplément Truffe Blanche d'Alba 30€

## Entrées

Tataki de daurade aux céréales, condiment mangue, concombre, vinaigrette coriandre. 21€

Huîtres pochées, crème crue au raifort, betterave et citron. 18€

Gnocchis poêlés, cresson fermenté, jus à la Morteau et jaune d'œuf fumé. 16€ \*

Coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine, butternut, anguille fumée et romarin. 20€ \*

## Plats

Cabillaud cendré, poireau grillé, émulsion coquillage et curry. 30€

Volaille de Culoisel rôtie, céleri en croûte de sel, citrons confits et coques. 32€ \*

Filet mignon de cochon, salsifis, myrtilles au vinaigre et cacahuètes. 29€

Légumes de nos maraîchers, risotto de petit épeautre. 24€

## Fromages

Assiette du Chef. 14€

## Desserts

Soufflé au chocolat Sao Tome, crumble cacao amer et crème glacée au sapin (2 pers.). 22€

Ananas rôti, condiment avocat brûlé et sorbet oseille. 14€

Pomme confite, noix de cajou, caramel au cidre, crème crue et jus de pommes fermenté. 13€

Crèmeux citron vert, meringue poivre du Népal et sorbet menthe. 12€

Notre établissement n'accepte pas les chèques. Toutes nos viandes sont d'origines françaises. Taxe et service compris. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition. Prix net en euros.