



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

Menu saumon/veau/fraise

56€

Mise en bouche

Le tataki de saumon

Tataki de saumon brûlé à la flamme / pickles de légumes /
sauce au skyr / huile d'aneth

Rafraîchissement

Le veau

Paleron de veau confit 36 heures / jus corsé au thym frais /
travail autour du panais

Le parfait vanille

rhubarbe / fraise / fromage frais de brebis



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

Menu eveil des sens

65 €

Mises en bouche

La tomate

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

Le filet de Boeuf irlandais

déclinaison de carottes, écume au fenouil, jus corsé

ou

Le dos de cabillaud

chou rave, sésame, beurre blanc au citron kaffir

Assiette de fromages affinés

supplément 12€

Le parfait vanille

rhubarbe, fraises, fromage frais de brebis de la ferme Huchot



MENU DECOUVERTE

en 4 temps

75€

Mises en bouche

La tomate

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

ou

le maquereau

groseilles, mousseline d'anchois, sauge

La quenelle de brochet

Le dos de cabillaud

chou rave, sésame, beurre blanc au citron kaffir

ou

Tataki de thon rouge de ligne

vierge de légumes, oignon laqué au tamari, extraction
d'oignons

rafraichissement

Le Pigeon de chez Theo Kieffer

en croûte de graines, sucrine grillée, fraises des bois, jus
corsé

ou

Le filet de Boeuf irlandais

déclinaison de carottes, écume au fenouil, jus corsé

Assiette de fromages affinés (supplément 12€)

Le Chocolat grand cru du Pérou

framboises, melisse, fleur de tagètes

ou

Le parfait vanille

rhubarbe, fraises, fromage frais de brebis de la ferme
Huchot





MENU DEGUSTATION

en 6 temps

90 €

Mises en bouche

La tomate

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

La Thonine

vierge de légumes, oignon laqué au tamari, extraction d'oignons

La quenelle de brochet

Dos de cabillaud

chou rave, sésame, combawa et beurre blanc

rafraichissement

Le Pigeon de chez Theo Kieffer

en croûte de graines, sucrine grillée, fraises des bois, jus corsé

ou

Le filet de Boeuf irlandais

déclinaison de carottes, écume au fenouil, jus corsé

Assiette de fromages affinés (supplément 12€)

pré dessert

Le parfait vanille

rhubarbe, fraises, fromage frais de brebis de la ferme Huchot

