

Menu du Moment

Pour Commencer : 19 €

Le Foie Gras / Espuma Pommes de terre & Fruits rouges / Focaccia aux Olives

Foie Gras / Potato Espuma & Red Berries / Olive Focaccia

Ou

Le Choux-Fleur / Carpione Multicolore & Anchois / Nuage Béchamel

Cauliflower / Multicolored Carpione & Anchovies / Béchamel Foam

Pour Continuer : 38 €

Le Turbot Farci / Courge & Agrumes / Sauce Citron

Stuffed Turbot / Squash & Citrus / Lemon Sauce

Ou

Le Cochon au Green Big Egg / Salsifis & Ail noir / Jus de Porc

Big Green Egg Porck / Salsifi & Black Garlic / Pork Jus

Par Gourmandise : 14 €

La Tarte Mont-Blanc / Châtaigne & Rose-Litchi / Sorbet Framboise

Mont Blanc Tart / Chestnut & Rose and Lychee / Raspberry Sorbet

Ou

Le Brownie Chocolats / Vanille & Noix de Pécan / Sorbet Poire

Chocolate Brownie / Vanilla & Pecans / Pear Sorbet

Entrée et Plat	51,00 €
Starter and Main Course	
Plat et Dessert	46,00 €
Main Course and Dessert	
Entrée, Plat et Dessert	61,00 €
Starter, Main Course and Dessert	

L'accord de notre sommelier préféré, Antoine : (75cl)

<u>Blanc</u> :	40€
<u>Rouge</u> :	35€
<u>Rosé</u> : 2024	38€
<u>COCKTAIL DU MOMENT</u> :	15€