

Première assiette...

Tataki de bœuf

Condiments câpres, coques, crumble parmesan
et émulsion iodée.

17,00€

Asperges à la flamande revisitées

15,00€

Maquereau passé à la flamme

Concombre, radis, sorbet « bloody Mary » et gel passion

16,00€

Foie gras de canard poêlé

Jeunes pousses acidulées, chutney d'ananas et d'abricots.

18,00€

Gambas snackées

Légumes croquants, écrasé de pommes de terre aux algues
et sauce mousseline.

18,00€

Pressé de foie gras de canard

Rhubarbes, pignons de pins, oranges sanguine

17,00€

Deuxième assiette...

Dos de lieu noir

Risotto de Sarazin, navets, voile de céleri et bouillon de
champignons.

26,00€

Filet de veau braisé

Baume de carottes et agrumes, poireaux grillés, coulis
pois, jus réduit et pomme de terre surprise !

28,00€

Ris de veau cuit meunière

Risotto de céleris rave, légumes passés au beurre
et jus court.

29,00€

Filet pur de bœuf grillé

Légumes croquants, purée de Bintje et jus réduit.

26,00€

Pigeonneau royal d'Anjou

Chicon caramélisés, pomme dauphine, épinards
et jus court.

27,00€

Turbot grillé

Légumes du moment, artichaut et mousseline de
Bintje aux algues.

28,00€

« Nous travaillons avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle des changements peuvent survenir dans les préparations au vu de la disponibilité des marchandises. »