

LE MENU

SALLE DU BAS
VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H00 À 20H30

option végétarienne possible

SES AMUSE-BOUCHE..
L'OEUF CHAOURCE ET UNE GOUGÈRE XL MAISON.

L'OEUF, VIN ROUGE, CROQUANT TOASTÉ

OEUF CUIT PARFAIT (62°C), SAUCE JUS DE VEAU, VIN ROUGE RÉDUIT CHAMPIGNONS ET LARD,
TOAST CROQUANT , CHIPS DE JAMBON CRU , PICKLES MAISON .
CHAMPIGNONS CRUS ET POÊLÉS EN PERSILLADE.

La pause fraîcheur

TUBE CROUSTILLANT, SORBET MAISON

LOTTE, FEUILLETAGE, POMMES DE TERRE, CREVETTES

DÉCLINAISON DE LOTTE EN FEUILLETAGE, PALET DE POMMES DE TERRE RÔTI,
NID DE CREVETTES ET TARTARE EXOTIQUE, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ , FUMET DE POISSONS CRÉMÉ.

SAINT-MARCELIN À PARTAGER

RÔTI AU MIEL DE L'AUBE, PAIN MAISON ET LAITUE CROQUANTE.

LA PUISSANCE DU CITRON YUZU, LA DOUCEUR DU CHOCOLAT

DANS L'ESPRIT D'UN CRÉMEUX CHAUD AU CHOCOLAT, PÉPITES DE CHOCOLAT ET CROUSTILLANT,
GEL YUZU ET MARMELADE DE CITRON VERT,
GLACE CHOCOLAT & STRACCIATELLA MAISON ET SA SAUCE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Mignardise

50,00€

NOUS ADAPTONS NOTRE MENU À VOS CONTRAINTES ET ALLÉRGÈNES