Tous nos plats sont faits maison

CARTE

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISE **59€**

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + SIROP A L'EAU **25€**

ENTRÉES

★ **FOIE GRAS MI-CUIT AU CACAO** - Chutney de coing et brioche tressée maison

★ **RAVIOLES DE LANGOUSTINES** - Légumes sautés à l'huile de sésame, bouillon dashi

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, mouillette au beurre de truffe

TATAKI DE SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE DORADE - Leche de tigre au citron vert-passion, avocat et concombre

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail noir et citron confit

TATAKI DE BŒUF - Légumes croquants et sauce poire ponzu

NIGIRI DE THON ÉPICÉ ET ESCALOPE DE FOIE GRAS x3 (+2,5€) **x5** (+4€)

PLATS

★ **FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI** - Pommes de terre rösti et girolles grillées

★ **PAVÉ DE TURBOT CONFIT A L'HUILE DE NOISETTE** - Déclinaison de panais et sauce hollandaise à l'orange sanguine

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ - Polenta onctueuse au chorizo, oignons confits et coulis de piquillos (+1,5€)

FILET DE BAR À LA PLANCHA - Crémeux de butternut à la passion, potimarron grillé et salsa exotique

ESPADON GRILLÉ EN CROÛTE DE CACAHUÈTES - Purée de céleri au chocolat blanc et confiture de piment doux

PRESSÉ DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille

JOUE DE PORC CONFITE - Gnocchis de pommes de terre maison, pleurotes et marrons sautés

ENTRECÔTE 250G. VBF MARINÉE - Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri (+1,5€)

GNOCCHIS FORESTIÈRE - Gnocchis de pommes de terre maison, pleurotes et marrons sautés et émulsion aux cèpes

HORS MENU

CÔTE DE BŒUF VBF GRILLÉE (1,1 KG / 1,3 KG) 75€/KG
Frites maison, salade de jeunes pousses et émulsion chimichurri

POKE BOWL

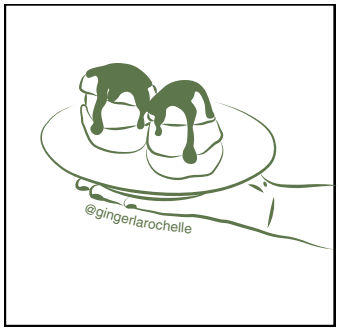
POKE BOWL SAUMON – Riz parfumé, saumon cru mariné, légumes croquants, fruits exotiques et coriandre

POKE BOWL BŒUF – Riz parfumé, boeuf cru, légumes croquants, fruits exotiques et coriandre

POKE BOWL VEGGIE – Riz parfumé, falafels à la betterave, légumes croquants et fruits exotiques marinés

DE NOËL





GINGER

DESSERTS

★ **GINGER BÛCHE**
Buche chocolat noir, insert poire et crémeux vanille

CARRÉMENT CHOCOLAT
Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ
Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café

POIRE POCHÉE & POP CORN
Poire pochée, diplomate à la vanille, crumble au chocolat et siphon au pop-corn

VACHERIN AGRUMES & SÉSAME NOIR
Meringue croquante, compotée d'agrumes, ganache au sésame noir et sorbet mandarine

MÛRES & HIBISCUS
Confit de mûres, ganache à la fleur d'hibiscus, génoise au cacao et glace yaourt

TRILOGIE DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP
Et confiture du moment

CAFÉ GOURMAND (+2,60€)

CHAMPAGNE GOURMAND (+6€)

MENU ENFANT

PLAT + BOULE DE GLACE + SIROP - **14€**

Plat au choix :

NUGGETS DE POULET MAISON ou **FILET DE BAR**

Accompagnement au choix :

Frites maison ou riz nature ou coquillettes et salades de jeunes pousses

Plats végétariens

Suggestions de Noël ★