

Grenat

Plat
28 €

Entrée – Plat ou Plat – Dessert
35 €

Entrée – Plat – Dessert
40€

* supplément de 4€ *

12:00

Parfait de foie de volaille
condiment os à moelle et myrtille, pain challah

Chinchard mariné
dulce, citron Meyer, bouillon dashi

Eryngii rôti
kimchi, praliné de girolles et noix de pécan

—

Poitrine d'agneau aveyronnaise laquée à l'hibiscus
purée de chou-fleur, émulsion à la moutarde sauvage

Maigre rôti au binchōtan
condiment agrumes, artichaut à la flamme, sauce pil-pil aux favouilles

Gnocchi à la farine de seigle
Ossau-Iraty, betterave, brocoletti

—

Pressé de pommes façon tatin
sablé breton sarrasin, sorbet beurre noisette

Brownie au malt et graines de tournesol,
crème infusée au chaï, crème namelaka

Parfait de bleu de chèvre de La Cadière-d'Azur
praliné de noix de pécan, pickles et salade d'herbes