

Carte des repas



Les Entrées froides

- Foie gras/fraises des bois, condiments cassis, brioche au thym 14€
Cru/cuit de Saint-Jacques, Oyster Leaves, œuf d'avruga, tuile à l'encre de seiche 14€
Tataki de thon, condiment lait d'amande/saté, gingembre, croustillant cacahuète cajou 14€
Tarte fine crabe, vinaigrette soja/sésames, tartare de pastèques & tomates 12€
Œuf mollet, artichaut, crémeux de maïs, pickles d'oignon, bouillon coco/citron vert/ curry 12€
Saumon gravlax thym/romarin, blinis au cumin, condiment citron confit/raifort, salicorne 12€
Asperge/fromage frais, melon en déclinaison, vinaigrette Menthe, tuile de parmesan 10€
Déclinaison de figue, vieux comté, gelée de porto, lard grillé, vinaigrette balsa/noix 10€
Salade de bœuf, courgette marinée, tuile coco, vinaigrette thaï, wasabi 12€
Ceviche de bar, salade de cresson à l'ail, croustillant de brick, radis, vinaigrette nectarine 14€

Les Entrées chaudes

- Aumônière Gorgonzola ou Chèvre, miel de romarin, tomates séchées & pignon de pin 10€
Piquillos à la morue, sauce tomate épicée, pois chiches, ail & persil 12€



Les Plats chauds

"Les viandes"

- Volaille fermière au saké, datte & litchi, asperge blanche, fleur d'ail, coriandre 15€
Filet d'agneau, vierge menthe/kiwi/combawa, artichaut en deux cuissons, noisette 16€
Filet de bœuf, jus parfumé au foin, gratin de pommes de terre, viennoise de persil, shiso cumin 20€
Canette jus passion/café, pomme Anna, purée de cèleri, framboise, fleur de thym 16€
Veau, jus condiment moutarde, aubergine & purée de choux fleurs, oignon rouge/ groseille 18€
Coquelet jus Nantua, cannelloni & légumes grillés, vinaigrette cerise, pickles poivron 14€

"Les poissons"

- Rouget barbet, courgette grillée, crémeux carotte, coquillage, jus comme une bouillabaisse 14€
Filet de bar, émulsion citronnelle/gingembre/basilic, choux Pak choï, Quinoa/ asperge 18€
Dos de cabillaud fumé, jus pomme/verveine, polenta au matcha, salade de petits pois/amandes 16€
Saumon, huile d'aneth, tomate crue & cuite, échalotte confite, chapelure capre/citron vert 14€
Daurade, bulots grillés, jus carotte/fleur d'oranger/curcuma, écrasé de pdt, fraîcheur de céleri 16€
Sandre braisé au verjus, beurre d'anchois, navet à l'orange, fraîcheur de concombre à la sauge 14€



Les fromages & salade de saison

Assiette 2 fromages au choix (Camembert, chèvre, Brie, bleu) 2,20€

Assiette 3 fromages au choix (Camembert, chèvre, Brie, bleu, Emmental) 2,50€

Assiette 3 fromages AOC (Roquefort, Brie de Meaux, Pont l'évêque, chèvre cendré, Livarot) 3,00€

Assiette de fromages « A&Mets » (Camembert au basilic, brie aux fruits secs, Ossau Iraty) 3,50€

Les desserts à l'assiette

Le fraisier (biscuit moelleux, crème légère & fraise) 3,50€

Tartelette fruits rouges, combawa & estragon 3.50€

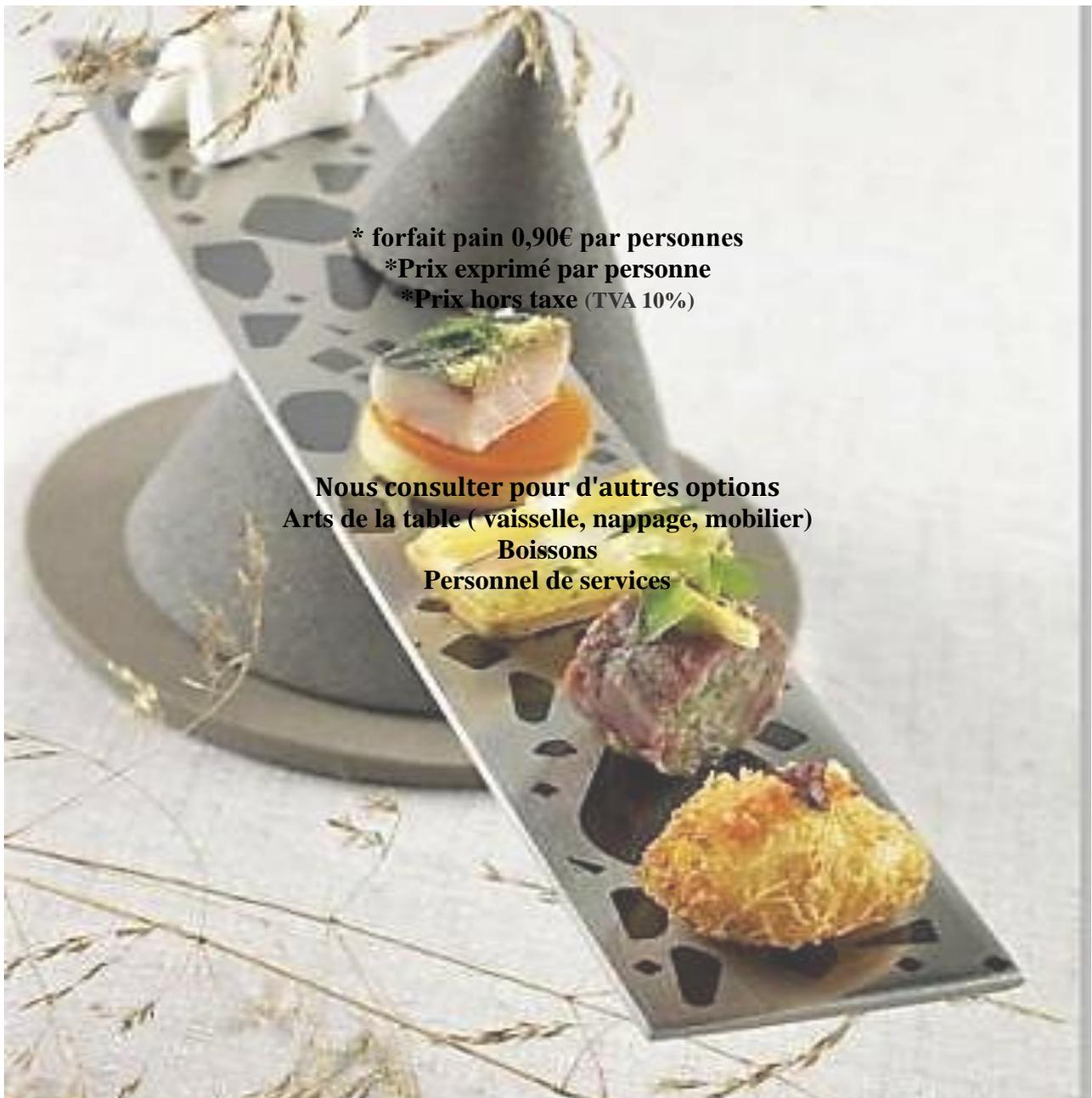
Choux craquelin praliné 3.50€

Entremet cassis & noisettes 3.50€

Tarte façon crème brûlée, abricot rôti/basilic 3.50€

Salade de fruits de saison, sésame/menthe, tuile dentelle 3.50€

Entremet chocolat intense 3.50€



*** forfait pain 0,90€ par personnes**

***Prix exprimé par personne**

***Prix hors taxe (TVA 10%)**

Nous consulter pour d'autres options

Arts de la table (vaisselle, nappage, mobilier)

Boissons

Personnel de services