

MENU DÉGUSTATION

* Aile de raie

effilochée et servie en cannelloni – ravigote
mayonnaise à l'huile de cédrat – câpres – tuiles aux herbes

★ ★ ★

** Filet de turbot

cuit nacré – sauce infusée à la bonite –
petits pois – palourdes – fregola sarda

Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

★ ★ ★

*** Ris de veau

saisi au beurre noisette – sauce Foyot – asperges vertes de chez Florent Gailly –
pesto à l'ail des ours

★ ★ ★

Filet de volaille “Maïs”

réduction corsée au vin jaune – morilles farcies –
asperges blanches – croustillant de bintjes

★ ★ ★

Fraises & rhubarbe

rhubarbe pochée au thé samba – crème à la fleur de sureau –
fraises – meringue – huile de basilic & sorbet fromage blanc

Ajoutez une sélection de 4 fromages sur assiette à 16€ ou à la place du dessert (+10€)

3 services 49 € (aile de raie – volaille – dessert)

4 services 65 € (aile de raie – ris de veau – volaille – dessert)

5 services 85 € (aile de raie – turbot – ris de veau – volaille – dessert)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Aile de raie 28€

effilochée et servie en cannelloni – ravigote
mayonnaise à l'huile de cédrat – câpres – tuiles aux herbes

Tartare de boeuf au Garum 32€

boeuf Angus de chez Arnaud assaisonné au Garum – radis pickles – anguille
fumée – siphon tonnato

Filet de turbot 34€

Cuit nacré – sauce infusée à la bonite – petits pois –
palourdes – fregola sarda

Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

Ris de veau 34€

saisi au beurre noisette – sauce foyot –
asperges vertes de chez Florent Gailly – pesto à l'ail des ours

LES PLATS...

Sole 450/500 40€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Agneau de Gribomont 38€

cuit rosé – jus corsé à la sarriette – petits pois à la française –
croquette d'épaule au zaatar

Filet pur d'Angus de chez Arnaud 42€

saisi au beurre – jus corsé – foie gras poêlé –
oignons rouges confits au vieux balsamique

Filet de volaille « Maïs » 38€

réduction corsée au vin jaune – morilles farcies –
asperges blanches – croustillant de bintjes

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

de la maison « Formaticus » – sirop Charlier – pain aux abricots & noisettes

Chocolat macadamia 16€

ganache chocolat Venezuela 70% – caramel au verjus Gavotte –
crème glacé macadamia – espuma tiramisu

Fraises & rhubarbe 16€

rhubarbe pochée au thé samba – crème à la fleur de sureau –
fraises – meringue – huile de basilic & sorbet fromage blanc

L'incontournable dame blanche 16€

crème glacée à la vanille tournée minute – crème semi-battue –
chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS – amandes caramélisées