

Formule entrée - plat - dessert 45€

*parmi une sélection de plats proposés**

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, charmoula et grenade	17
* Coquilles St Jacques marinées, pulpe de pommes de terre au siphon, caviar Arënkha	15
* Velouté de panais, dés de foie gras de canard, pickles d'oignon rouge et vinaigre de xérès	15
Tartare de bœuf aux huîtres, croquant de radis, gingembre et coriandre	15
Les huîtres creuses de Bretagne n° 3 par 6 ou par 9	15 / 22
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue	18

PLATS

Jarret de veau basse température, foie gras de canard, carottes rôties au miel et épices	25
Coquilles St Jacques, épinards frais, condiment Thalassa, kumquats, beurre fouetté	31
* Filet de truite, côte et vert de blettes, tahini et zaatar	25
Ris de veau caramélisés, purée de pommes de terre, salade de cresson	38
* Suprême de poulet fermier au Côtes-du-Jura, gnocchis au parmesan	26
* Risotto d'épeautre, céleri, parmesan et champignons	22

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage de la ferme d'Alexandre	15
Crème citron, framboises, kiwi, meringue	12
* Carpaccio d'ananas-passion, grenade, glace vanille et tuile aux amandes	10
Mille-feuille, crème chiboust, caramel au beurre salé	16
Baba au rhum, crème chantilly	12
* Tarte au chocolat, éclats de nougatine	12