

A la carte

ENTREES

- ④ Aubergine, miso, cerises fermentées, betteraves jaunes, kombucha aux cerises (€ 35)
- ④ Steak de betterave avec koji, chou-rave, shiitake mariné, jus de légumes (€ 35)
- Moules de bouchot marinées, chou frisé, coulis de livèche, crème de codium (€ 35)
- Langoustines poêlées, pesto de capucine, tomate cerise, poivron doux, taco au poivron (€ 45)
- Homard norvégien poêlé, bouillabaise, fenouil, oignon nouveau (€ 60, plat principal € 65)

PLATS PRINCIPAUX

- Ris de veau poêlé ou pigeon poêlé, croûte d'herbes, légumes verts, laitue sucrine, jeunes oignons, pomme de terre fondante (€ 50)
- Jeune cerf, panais, carotte, capucine, croustillant d'algues (€ 45)
- Rouget, girolles, patate douce, Tom kha kai (€ 45)
- Darne de turbot poêlé, brocolitti, poireau, huile aux herbes, ail des ours, sauce au vin blanc (€ 75)
- ④ Raviolis ouverts, purée de petits pois, fèves, haricots verts, salade d'herbes (€ 35)

DESSERTS

- Panna cotta au basilic, fraises, crème glacée au fleur de sureau, biscuit éponge à la pistache (€ 17)
- Mousse à la verveine, crémeux à la fraise et à l'eau de rose, crumble aux agrumes, yaourt curd, crème glacée aux verveine et yaourt (€ 17)
- Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons, sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 17)
- ④ Carrot cake, crémeux vanille et chocolat, sorbet carotte et orange sanguine, soupe aux agrumes (€ 17)
- Assortiment de fromages (€ 17)

Pour votre dessert prière de commander au début du repas.