

A la carte

ENTREES

-  *Courge musquée, coing, châtaignes, émulsion miso (€ 35)*
-  *Steak de betterave, crackers, carottes, curcuma, sauce safranée (€ 35)*
- Crabe de la mer du Nord, couscous de chou-fleur, émulsion de pourpier (€ 40)*
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, shiitakes marinés, topinambour, topinambour caramélisé et sauce au babeurre (€ 50)*
- Langoustines poêlées, pesto de capucine, tomate cerise, poivron doux, taco (€ 50)*
- Homard norvégien poêlé, céleri-rave, carotte, sauce homard (€ 60, plat principal € 65)*

PLATS PRINCIPAUX

- Faisan poêlé, endive, racine de persil, champignons, rösti de pommes de terre (€ 50)*
- Lotte, choucroute, chou pointu, poireau, beurre blanc au lacto-kojis (€ 50)*

Darne de turbot poêlé, romanesco, patate douce, pomme de terre fondante, sauce au vin blanc (€ 75)

-  *Raviolis ouverts, champignons variés, sauce aux champignons (€ 35)*

DESSERTS

Poire pochée, crème glacée à la vanille, sauce chocolat, amandes, mousse à la menthe (€ 17)

Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons, sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 17)

-  *Mousse au chocolat, espuma d'argousier, mousse au yaourt vegan et à l'argousier, mandarine (€ 17)*

Assortiment de fromages (€ 17)

Pour votre dessert prière de commander au début du repas.