



. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat - Dessert / 40€
 - . Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35€
-

.Croquette de chair de canard, patate douce en condiment, mâche et gastrique à l'huile de noix.

.Le cabillaud Skrei en pétales, en brandade, siphon de sous bois, chips de panais.

.Carpaccio de betteraves cuites au sel, cœur de burrata, pickles de graines de moutarde, vinaigrette au sirop d'hibiscus.

ENTRÉES

.La lotte poêlée, fenouil parfumé à la feuille de combava, bouillon de curry vert.

.Poitrine de canard cuite rosée, confit de choux rouge au poivre sauvage, persil racine, réduction cassis.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Nage d'agrumes pluriels, crémeux bergamote et fleur d'oranger.

.Brioche façon pain perdu, ganache ivoire vanille, caramel passion.

DESSERTS



- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55€ ou 65€
 - . Mise en bouche
 - . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 55€
 - . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 65€ (pour toute la table)
-

. Fraîcheur de chair de crabe, carpaccio de betteraves cuites au sel, noix de Saint Jacques marinées, vinaigre d'hibiscus.

.Le cabillaud Skreï en brandade et en pétales, truffe, topinambour, jus de veau émulsionné à l'huile de noix.

ENTRÉES

.Filet de Saint Pierre nacré, brocolis, pakchoï, marmelade de pommes de terre rattes, tarama, fumet relevé au miso.

.Le pigeon en deux cuissons, céleris, choux et poire, cromesquis de cuisse, jus poivre cassis.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Le panais, la mandarine, crémeux cacahuète dans un cylindre de grué de cacao.

.Le parfait glacé à la fleur d'oranger, nages d'agrumes pluriels, cédrat confit.

DESSERTS