

MENU DEGUSTATION

3 Plats 39€ / 4 Plats 49€

Accord Mets et Vins 25€ supplément (3verres de vin)

Pressé d'Aubergines, Sorbet Poivron Grillé et Chèvre Frais à l'Huile d'Olive
Aubergine Mille Feuille, Pepper Sorbet and Goat Cheese with Olive Oil

Ou

Saumon Gravlax à la Betterave, Crème de Raifort, Pickles de Choux Fleur et Pain
d'Epices

Beetroot cured Salmon, Horseradish Cream, Citrus Vinaigrette, Gingerbread & Curry sauce

Bouillabaisse Revisitée, Pommes Grenailles, Sauce Rouille et Citron Confit
Bouillabaisse, Potatoes, Rouille Sauce and Confit Lemon

Ou

Pluma de Cochon Ibérique , Purée de Céleri Fenouil , Fève et Pomme de Terre
Grenaille

Iberico Pork served with Mash Celery, Fennel , Pear , Broad Beans and Potato

Assiette de Fromages : Epoisses, Brillât Savarin, Tomme au Foin et Gelée de Tomate
Verte

Dessert au Choix :

Macaron aux Framboises

Raspberry Macaroon

Ou

Baba au Rhum Vieux, Sorbet Passion, Orange Confite
Baba Rhum, Passion Fruit Sorbet, Aged Rum & Confit Orange

Ou

Vacherin Glacé aux Fraises et à la Rhubarbe
Iced Strawberry Vacherin with Rhubarb

Ou

Croustillant Chocolat Pistache, Cassis, Chocolat Valrhona et Oublie de Cluny
Chocolate and Pistachio Biscuit, Blackcurrant, Valrhona chocolate and Oublie from Cluny

Ou

Parfait Glacé au Marc de Bourgogne, Sorbet Cassis et Spéculos
Iced Marc de Bourgogne Parfait, Blackcurrant Sorbet and Spéculos