

Le Menu

Premier service (l'entrée à la carte : 26 €)

Tartare de thon rouge, sésame, coriandre, vinaigre de riz, purée Nori, Wakamé, crevette sauvage d'Argentine marinée au thé noir et Saké, cuite à la flamme, Wasabi, gelée soja, ramonasse et kroepoek

Ou

Filet de pigeonneau légèrement fumé, copeaux et mousse de foie gras, endives, déclinaison de betteraves, noisettes, mâche et sirop d'érable, gelée au Porto

Ou

King Crabe, Yuzu, Daikon confit, avocat, granité au gingembre, concombre, œufs de poissons volants, poutargue rappée, ficoïde glaciale et radis (supplément 6 €)

Deuxième Service (l'entrée à la carte : 26 €)

Filet de Barbue, pomme de terre Moscovite et caviar, beurre de saumon fumé et fleur de bourrache

Ou

Langoustine snackée, raviole ouverte de queue de bœuf, petits légumes, Enokis et bouillon Dashi

Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Maigre rôti sur peau, calamar, Nobashi, préparation d'une paella, olives vertes, émulsion de Chorizo

Ou

Contrefilet de bœuf maturé 30 jours, polenta, pois chiches et sucrose tiédie, courgette grillée, tomates confites, Bressaola et béarnaise au vin rouge

Ou

Noix de ris de veau, espuma de Pomme de terre, champignons, raviole aux noix, vieille Mimolette, jus de rôti au Sherry, truffe et lard de Colonatta (supplément 10 €)

Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)

Paris-Brest praliné, glace Gianduja, caramel beurre salé, framboise, chantilly – mascarpone

Ou

Dégustation de préparations de chocolats en chaud et froid

Ou

Bavarois mangue, biscuit citron vert, croustillant feuillantine, sorbet lait-coco, coulis passion

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 37€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

Offre All in à 75 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Menu Gourmand 5 services à 60€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

Offre All in à 95 €: L'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Mis en ligne janvier 2018