

LE MENU

PREMIER SERVICE

Rouleau de saumon fumé – chair d'écrevisse et lime, coulis de laitue, quinoa, Daikon, Nori, crevette Nobashi panée, Miso, radis et sésame

Ou

Compotée de pommes caramélisées, magret de canard fumé, mousse de foie gras, brioche, noix noires, crumble de shiitakés, Serrano, glace et copeaux de foie gras

DEUXIÈME SERVICE

Brandade de poisson à l'huile de citron, gambas snackée, rouille, Avruga, aubergine, beignet de haddock, jus d'une bouillabaisse

Ou

Poitrine de pintade en raviole ouverte, céleri rave, pousses d'épinards, mozzarella fumée, truffe, bouillon noisette, roquette et lamelles de parmesan

LE PLAT

Filet de cabillaud rôti sur peau, duxelle de champignons, pak choï et Bresaola, espuma de pommes de terre, pistache, soupe de cèpes, huile d'herbes et croustons

Ou

Contrefilet de veau en basse température, beignet de ris de veau, chou-fleur rôti, écrasé de pommes grenailles au café, chair de veau à la façon d'une avisance, chiconette, pop-corn et jus brun à la sauge

LE DESSERT

Grosse coque de macaron garnie, mousse chocolat blanc et fleur de bleuet, figes fraîches et en pâte de fruits, gel fruits rouges, glace lait d'amandes et caramel soufflé au miel

Ou

Cake aux poires et sirop d'érable, ganache chocolat et gruë de cacao, crème anglaise, mousse de lait, meringue et glace cassonade

Ou

L'assiette de fromages affinés (+6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 44€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 24€ - Sélection de bières 16 €

MENU BALADE 4 SERVICES À 57€

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir. Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de vins 34€ - Sélection de bières 20 €

Offre All in à 98€: 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 cours.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 72€ (non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés)

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir. Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de vins 38€ - Sélection de bières 24 €

Offre All in à 121€: 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 cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.