



Menu Signature

LE SOIR, LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - **32€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **40€**

Entrées



Rotolo farçi aux champignons forestier, ricotta et fèves, pickles de girolles, crème au Parmesan, huile de truffe



Magret de canard séché au poivre noir de Madagascar, espuma de céleri rave, pickles de pomme verte, coulis de balsamic blanc et pomme Granny Smith
(sans lactose = sans crème)

Plats



Echine de porc cuisson de 15h, écrasé de pommes de terre à la sauge, légumes rôtis en papillote, sauce au Poiré et baies de cassis



Poisson de retour de pêche, pommes de terre Anna, fondue de poireaux et pousses d'épinard, mousseline de carottes, sauce au Champagne et yuzu

Paleron de bœuf braisé à la bière brune, cuisson d'une nuit, pommes de terre Pont Neuf, légumes de saison rôtis en papillote + **1€**

Desserts



Pavlova traditionnelle, chantilly à la pistache, coulis de rhubarbe, pommes pochées à la vanille de Madagascar



L'Exotique - crèmeux au kalamansi, biscuit dacquoise au thé matcha, insert à la mangue, chocolat blanc caramélisé



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose