



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



Poitrine de porc confite, confiture de chorizo et oignon rouge, purée de pomme acidulée

Saumon gravelax à la betterave, tartare de tomates confites, concombre et pomme verte, crème crue au yuzu, blinis
(sans blinis = sans gluten, sans crème = sans lactose)

Plats



Echine de porc cuisson de 15h, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, légumes rôtis en papillote, sauce au Pommeau et vinaigrette ravigote



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



Suprême de Pintade farci à la truffe, gratin de pommes de terre à l'ail noir, légumes rôtis en papillote, jus de viande, salsa verde

Desserts



Pavlova traditionnelle, chantilly à la vanille de Madagascar, curd au pamplemousse, coulis à l'orange sanguine, myrtilles



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



Assiette de deux fromages du moment, petite salade, chutney, noix caramélisées



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose