Dîner

Menus dîner

Carte Blanche en 7 temps 95

Accord mets vins et cocktail 60

Plat Enfant / Dessert / Boisson 15
poulet, frites, salade / yaourt au choix / sirop à l'eau

Entrées

Asperges vertes 16
sauce césar, anchois, parmesan, ail des ours

Poireaux grillés 16
burrata, kumquat, huile verte

Tataki de veau 19
feuille de riz, daikon, cacahuète, huile de piment

Croque tourteau 21
gel bisque, mangue, céleri branche, aneth

Caviar Persicus 30
maison Kasnodar 10g
crème crue, jaune d'oeuf confit

Plats

Polenta panée 31
texture de betterave, féta, maïs, grenade

Pennes asperges blanches 32
cacio e pepe, pecorino romano, jaune d'oeuf, noisettes, poivre de Tellichery

Truite au korma 37
petits pois, ajo blanco, amandes, curry jaune

Magret de canard 37
asperges vertes panées, rhubarbe, pistache, sauce bigarade

Gigot d'agneau 90
grenailles, petits pois et fêves, ail noir, jus d'agneau, **pour 2 personnes (400g)**

Fromage & desserts

Gouda vieux 36 mois 15
en panna cotta, orange sanguine miel, graines de courges, carvi

Tiramisu 15
ganache chocolat, biscuit cuillère, croustillant grué cacao, glace café blanc

Biscuit madeleine 15
déclinaison de mangue, huile d'olive, pignon de pin, glace pignon de pin

Pavlova kiwi 15
concombre, crème montée shiso, citron sorbet concombre-shiso

Riz au lait de coco 15
siphon, ananas, crumble coco, opaline, sorbet pina colada (sans alcool)

Prix en € TTC, service compris.

sans gluten *végétarien*