

## L'ESPRIT DU DÎNER MENU DÉCOUVERTE

### ASPERGE

Pistache, sardine, sabayon fermier

### POULPE

En raviole, carotte, jus de volaille

### LOTTE

Mole au cacao, salicorne, salsifis

### PERLES DU JAPON

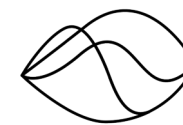
Amande en texture, émulsion à l'huile d'olive

Menu en 4 étapes 59 €

Menu en 5 étapes avec supplément agneau 79€

Sélection de fromages en supplément 12€

Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table



## L'ESPRIT DU DÎNER A LA CARTE

### ENTRÉES

Asperge, pistache, sardine, sabayon fermier 19€

Huîtres, vinaigre de bonite et sarrasin 16€

Poulpe en raviole, carotte et jus de volaille 24€

### PLATS

Lotte, mole au cacao, salicorne et salsifis 34€

Pêche du moment 34€

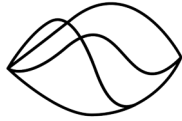
Agneau, chou-fleur fumé aux épices, brocoletti 40€

### DESSERTS

Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon 12€

Perle du Japon, amande en texture, émulsion à l'huile d'olive 12€

Café, sorbet kalamansi, cacao 13€



## DIMANCHE COMME A LA MAISON

### *A déguster selon vos envies*

Labneh au zaatar

Shirashi de maigre

Tarte aux oignons de Roscoff

Carpaccio de Saint Jacques

Asperges, sauce mousseline aux algues

Plateaux de charcuterie et fromages

Brisket angus façon pastrami, pommes darphin

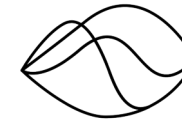
Frito misto, sauce tartare

Tiramisu

Tarte banoffee

Salade de fruits

50 € par personne - hors boissons



## L'ESPRIT DU DÉJEUNER

### ENTREES

Entrée du jour

-----  
Asperges, sabayon parmesan, riz soufflé \*

14€

-----  
Chawanmushi champignons et Saint Jacques \*

16€

### PLATS

Plat du jour

-----  
Maigre farci, brocolis aux anchois, sauce bagna cauda \*

26€

-----  
Entrecôte de cochon, pommes dauphines, béarnaise légère

24€

### DESSERTS

Dessert du jour

-----  
Assiette de fromages

12€

-----  
Madeleine, praliné vanille, caramel \*

12€

### MENU DU JOUR

Entrée/ Plat ou Plat / Dessert 27 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35 €

du mercredi au vendredi

### MENU DÉJEUNER

En 4 plats signalés par un \*

45€