

L'ESPRIT DU DÎNER MENU DÉCOUVERTE

ENDIVE

Braisée, laitue de mer, anchois, orange sanguine

SAINT JACQUES

En gnocchis façon cacio e pepe, noisettes du Piémont

ROUGET

Laqué, butternut, pamplemousse, jus aux foies

POTIMARRON

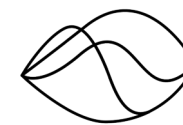
Lait ribot, agrumes, glace au fromage blanc

Menu en 4 étapes 59 €

Menu en 5 étapes avec supplément Pigeon 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

Endive braisée, laitue de mer, anchois et orange sanguine 19€

Huîtres, vinaigre de bonite et sarrasin 16€

Carpaccio de Saint Jacques, eau de pomme au sumac 22€

PLATS

Gnocchis de Saint Jacques façon cacio e pepe, noisettes du Piémont 32€

Rouget laqué, butternut, pamplemousse et jus aux foies 34€

Pêche du moment 34€

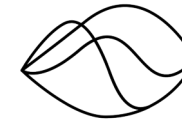
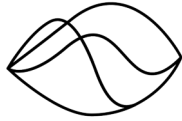
Pigeon, betterave, hibiscus, sauce civet 40€

DESSERTS

Assiette de fromages, sélection par Jordan Hemon 12€

Potimarron, lait ribot, agrumes, glace au yaourt 12€

Soufflé à la pistache, chocolat, sorbet vin chaud 14€



L'ESPRIT DU DÉJEUNER

ENTREES

Entrée du jour

Minestrone de légumes, araignée gratinée, bouillon de carapace* 15€

Maquereau à la flamme, ketchup de betterave, raifort* 14€

PLATS

Plat du jour

Blanquette de Saint Jacques, légumes d'hiver et champignons* 24€

Poitrine de canette rôtie, potiron en texture, jus apicius et dattes 24€

DESSERTS

Dessert du jour

Assiette de fromages 12€

Choux craquelin, chocolat blanc, thé vert et pistache* 12€

MENU DU JOUR

Entrée/ Plat ou Plat / Dessert 27 €
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35 €

MENU DÉJEUNER

En 4 plats signalés par un *
45€