



L'ESPRIT DU DÎNER MENU DÉCOUVERTE

PETITS POIS

Stracciatella, ail, oeufs de poisson

COQUILLAGES

Asperges, perles du japon, cidre

SOLE

Chou-fleur, noisette,

THÉ HOJICHA

Citron, dulce, meringue

Menu en 4 étapes 59 €

Menu en 5 étapes avec supplément volaille 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

Tartelette de petits pois, stracciatella, ail des ours et ail noir	19€

Huîtres, vinaigre de bonite et sarrasin	16€

Coquillages, salade tiède perles du Japon et asperges	24€

PLATS

Sole, chou-fleur, noisette, émulsion au fumet de sole	34€

Pêche du moment	34€

Volaille farcie à la longoustine, salsifis et oignons de Roscoff	40€

DESSERTS

Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon	12€

Thé Hojicha, citron, dulce et meringue	12€

Brioche, glace à la levure, caramel	13€



DIMANCHE COMME A LA MAISON

Focaccia straciatella, pastrami, tomate
Huîtres au naturel
Salade de fenouil et encornets grillés
Tiradito de poisson
Socca de pois chiche
Plateaux de charcuterie et fromages
Tataki de bœuf, sauce chimichurri et chou pak choï
Blanquette de Saint Jacques et riz pilaf
Mille feuille
Tarte au citron meringuée
Salade de fruits

50 € par personne - hors boissons



L'ESPRIT DU DÉJEUNER

ENTREES

Entrée du jour

Glacis de cosses de petits pois, crudo de poisson* **14€**

Sashimi de thon, bouillon aux algues et kalamansi * **14€**

PLATS

Plat du jour

Cobillaud à la nacre, fèves à la française, aioli léger * **26€**

Carré d'agneau, asperges de Provence et artichauts,
jus au curcuma **32€**

DESSERTS

Dessert du jour

Assiette de fromages **12€**

Nage de fraise, crème glacée au sureau, fraise confite
et meringue * **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€