ENTRÉES

POIREAUX EN VINAIGRETTE

mélange oeuf dur et jaune d'oeuf confit

CUISSES DE GRENOUILLES

En tempura, syphon béarnaise

RAVIOLES DE JOUE DE BOEUF

bouillon au saté

FOIE-GRAS DE CANARD

et pain d'épices +6€

A 13€

PLATS

PANAIS

cuisiné comme une viande, caramel d'orange et jus végétal

BASSE CÔTE DE VEAU

Cuite basse température puis snackée, laque d'épices et sauce blanche

ENCORNET

grillé à la plancha, salade de wakamé et sauce larmes du Tigre

NOIX DE ST JACQUES

bouillon de coquillages +6€

B 23€

GARNITURES

MITONNÉ DE LENTILLES

et chorizo

FRITES DE POLENTA

X3

GNOCCHIS MAISON

aux girolles, émulsion de lard

COURGE BUTTERNUT

et syphon châtaigne

C 6€

DESSERTS

FROMAGES

trilogie de fromages de la Fromagerie Gay

CHOCOLAT

croustillant chocolat-cacahuètes, caramel au beurre salé,

BABA AU RHUM

par Tweedle French-Alps, ananas et citron vert

GLACE ARTISANALE

par Tweedle French-Alps, pot de 150 gr
parfums: vanille, chocolat, fraises-basilic ou pistache

D 9€

Composez le menu de votre choix:

ABCD.....40€
ABD .....35€
AC .....18€
BD .....27€

ABC .....32€
ACD .....27€
AD .....21€

BCD .....32€
BC .....26€
AB .....30€

Prix nets TTC, service compris.