

Carte d'hiver

Les Entrées

- Le velouté de maïs doux, julienne de chorizo ibérique, baby corn et maïs soufflé 17€
- Le wrapp de légumes façon thaï, céviche de saumon aux graines de sésame et coco râpée 19€
- Le foie-gras de canard mi-cuit truffé et sa brioche maison 22€

Les Plats

- Le pavé de cabillaud confit dans une huile aux aromates, spaghettis de légumes au galanga et quelques vongoles marinières 24€
- Noix de Saint Jacques snackées, risotto de topinambours, petits légumes et jus de crustacés 29€
- Le paleron de bœuf lentement braisé au vin rouge, mousseline de potimarron, choux chinois et champignons sautés 23€

Les Fromages de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

Les Desserts

- L'Entremets aux fruits de la passion, biscuit chocolat et sorbet mangue 11€
- La verrine de riz au lait aux agrumes et mendiants 10€
- Le duo de mousse chocolat noir et framboise dans sa coque de chocolat, meringue suisse parfumée à la rose 12€



Yoann Tanneau
Disciple d'Auguste Escoffier
Membre de l'Académie Nationale de cuisine