



## Menu Carte

Entrée / Plat / Dessert 46 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 37 €

### Les Entrées

Patate douce farcie, shiitaké & épinard, mozza & comté

Tartare de bœuf au couteau, radis rouge & guacamole, mayo-chipotlé

Salade de poulpe, fenouil & betteraves, noisettes & vinaigrette

Ribs de maïs & purée de potimarron, roquette & sauce ranch

### Les Plats

Saumon & orange confite, purée de chou-fleur, chou-kale frit et noix de cajou

Maigre rôti, potimarron & pleurotes frites, beurre d'épinard, noisettes

Poitrine de porc, purée de pommes de terre, chou-rouge, sauce cacahuète

Pintade rôtie, chou-braisé & carottes au miel, sauce yaourt acidulée à l'aneth

### Les Suggestions

Côte de bœuf 1kg, pommes grenailles, pour 2 pers 95€

### Les Desserts

Poire confite & crumble, mousse chocolat blanc à la pistache

Tarte tatin & caramel coulant au miso, glace yaourt

Pavlova façon Mont Blanc à la clémentine, pignons de pin

Brookie (cookie/brownie) by cheffe Katherin