



Menu Entrée / Plat / Dessert à 58 euros

Menu dégustation 80 euros (au dîner seulement)

Accords mets & vins à 60 euros

Entrée 16 euros / Plat 33 euros / Dessert 12 euros

*

Gnocchis frits à la truffe de bourgogne & beurre de cresson des fontaines (+4 euros)
Velouté de crevettes grises & ricotta, choux fleur & œuf de truite
Frégola sarda lié au potimarron, poulpe rôti & châtaignes, cébettes & parmesan
Légumes du potager de Courances, gomasio & vinaigrette au sésame & miel
Saumon gravlax, salade de quinoa à la betterave & oxalys rouge, aneth & riz soufflé

**

Poitrine de veau & poireaux crayons, shiitakés & noisettes, purée de pomme de terre fumée
Canard colvert « apicius », figues rôties & purée de butternut, gratin de blettes
Lotte rôtie & avocat, étuvée de poireaux & tuile au sarrasin (+4 euros)
Daurade grise & bulots rôtis, pomme de terre grenailles & choux de bruxelles
Pithiviers à la grouse, purée de coing & salade de laitue (+5 euros)

Pommes caramélisées & glace poire, sarrasin soufflé & mascarpone, opaline
Glace figues & grenade, tapioca & oxalys vert
Ossau iraty, confiture de cerise noire & piment fumé
Tarte au chocolat à la fève de tonka, glace noisette & caramel (+2 euros)

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

Tous nos plats sont faits maison & réalisés équipés de gants & de masque pour garantir le respect des normes d'hygiène et les gestes barrières