



MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN

Le Printemps

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

Brioche, beurre fumé et terrine de petit pois menthe et estragon

GRAVLAX DE CHAMPIGNONS

Chimichurri de framboises et pholiotes en pickles

* VELOUTE DE VERT DE BLETTES ET EPINARDS

Tartare de blettes au miso et citron

LEGUMES FANES GLACES AU BASILIC, AIL ET ESTRAGON

Mousseline de burrata, poivre vert et noisettes torréfiées

* FRICASSEE DE MORILLES ET ASPERGES

Pressé de pommes de terre au parmesan

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX

SPHERE CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat blanc, praliné et caramel au beurre salé

* L'EXOTIQUE MERINGUE

Tartare ananas et passion au citron vert, graine de chia et noix de coco

Menu complet 89.- Avec quatre vins 135.-

* Menu quatre plats 69.- Avec trois vins 105.-

Sans fromages : déduction de 6.-

MENU DU SOIR

Le Printemps

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

Brioche, beurre fumé et terrine de petit pois, menthe et estragon

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU CHARBON VEGETAL

Gel de clémentine, salicorne et huile de ciboulette

* VELOUTE DE VERT DE BLETES ET EPINARDS

Poêlée de blettes au miso et citron

MEDAILLON DE LOTTE AU BEURRE NOISETTE

Céleri torréfié et cubes confits au miel et badiane, caviar d'agrumes

* BŒUF DE TREYVAUX EN VARIATION DE CUISSON

Pressé de pommes de terre aux morilles et parmesan

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX

SPHERE CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat blanc, praliné et caramel au beurre salé

* L'EXOTIQUE MERINGUE

Tartare ananas et passion au citron vert, graine de chia et noix de coco

Menu complet 109.- Avec quatre vins 155.-

* Menu quatre plats 89.- Avec trois vins 125.-

Sans fromages : déduction de 6.-