

A la carte ...

Les Entrées

La langoustine 26 €

En trois façons, Inspiration Japonaise

Le topinambour 24 €

Jeux de textures, omble fumé en déclinaison

Le foie gras de canard 27 €

Dans l'esprit d'un Ramen, consommé de queues de bœuf au miso

Les Poissons

Le brochet de nos rivières 34 €

Comme un tofu croustillant, purée de panais au wasabi, poires pochées au Mirin, sauce curry vert

La barbue 38 €

Confit aux agrumes, pulpe de carottes à la citronnelle, shitakés, sabayon au yuzu kôsho

Les Viandes

Le Cerf 36 €

Le dos rôti au beurre, patate douce de Gerzat et champignons, sauce au poivre de Sichuan

Le ris de veau 40 €

Façon meunière, pulpe de céleri au gingembre, condiment cacahuète, sauce Thi Bé

Les Desserts

La pomme de Marsat 13 €

Confite aux épices, sablé breton, glace yuzu fromage blanc

Le chocolat Valrhona 13 €

En différentes textures, glace au maïs fumée

Les fruits exotiques 13 €

Dôme coco, coulis de mangue et sorbet kiwi

Ceci est un aperçu de la carte du moment. Celle-ci pourra toutefois être amenée à évoluer en fonction de nos arrivages. Merci de votre compréhension.