

Menu carte blanche 55€

« La table est l'entremetteuse de l'amitié »

Laissez-vous tenter par notre crédo et ce menu en quatre temps qui vous permettra de découvrir au fil du repas tout l'univers du Chef.

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table les soirs
et le Samedi midi.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets

L'apéritif

- Jambon Ibaima, Louis Ospital, 100g 16€

Les entrées

- La carotte 19€

Orange / cumin / yaourt à l'aneth

- Les gnocchis de pomme de terre 20€

Panais / noisette / parmesan / jus de volaille truffé

- Le carpaccio de St Jacques 24€

Céleri / pamplemousse / poivre de Voatsipériféry

Les plats

- Le lieu ikejime... 29€
Pomme de terre fumée / caviar de hareng / sauce
crémant
... Avec du caviar Krystal 49€
- La sole de Petit Bateau 37€
Topinambours / citron / truffe noire
- La joue de boeuf 27€
Dans l'esprit d'un pot au feu / foie gras / gingembre /
coriandre
- Le suprême de cannette 31€
Légumes de saison / purée de pomme de terre / jus
infusé au gin

Les desserts

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La vanille 8€

Glacée / gingembre / caramel beurre salé / pop-corn

- La poire 10€

Comme une Belle Hélène / guanaja / poivre du Timut

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

Les boissons chaudes

Les cafés : *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5€
Allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino et Latte	4.5€

Les thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5€
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5€
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5€
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7€
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€