

# LE MENU CONFIANCE

Laissez-vous guider par le chef Xavier Jarry pour un voyage à travers le meilleur de la saison, les régions, les cuissons, les textures et les saveurs...

LE MENU EN 3 ETAPES \* (entrée, poisson ou viande et dessert) 48

LE MENU EN 5 ETAPES 62

*Le menu 5 étapes est servi pour l'ensemble de la table pour toute commande avant 21h*

LE CHOUX ROMANESCO \*

Citron, cassis et sauce dashi

Δ

LE POISSON SELON ARRIVAGE \*

Tomates, huile de chorizo et noix de muscade

Δ

LA CÔTE DE VEAU \*

Courgette longue de Nice en texture, oignons nouveaux et menthe

Δ

LE CHAOURCE

Marié au curry de Madras, chapelure japonaise

Δ

LES MIRABELLES ET QUETSCH D'ALSACE \*

Cuit et cru, cannelle et citron vert

L'accord mets et vins

25

*3 verres de vin de 12 cl*

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

Prix nets, en euros, service compris

# LES ENTREES

LE TARTARE DE DAURADE ROYALE 18  
Marinade au sésame, citron vert et soja accompagné de haricot vert,  
groseille et pêche plate

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN 20  
Fait maison, accompagné de figues fraîches, toasts de la  
boulangerie Au pain de mon Grand-Père aux fruits secs et  
noisettes

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

Prix nets, en euros, service compris

# LA MER

LE SAUMON SAUVAGE 27

Rôti au beurre, tomates, huile de chorizo et noix de muscade

LE LIEU JAUNE 29

Rôti au beurre, girolles, champignons de Paris, estragon, sabayon  
beurre noisette et vieille mimolette

# LA TERRE

LA CÔTE DE VEAU 30

Cuit au sautoir, courgette longue de Nice en texture, oignons  
nouveaux et menthe

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

Prix nets, en euros, service compris

# LES GOURMANDISES

LES MIRABELLES ET QUETSCH D'ALSACE 10  
Cuit et cru, cannelle et citron vert

LA PANNACOTTA AMANDE 10  
Abricot cuit au romarin, glace amande-amaretto

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

Prix nets, en euros, service compris

# LES BOISSONS CHAUDES

## LES CAFES *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 THES *Nous collaborons avec le thé des Muses et Kioko*

Bai Mu Dan <i>thé blanc, CHINE</i>	5.5
Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5
Genmaicha <i>thé vert matcha au riz soufflé</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

## LES INFUSIONS

Menthe fraîche du jardin	5.5
Doux rêves (mélange de camomille, fleurs d'oranger, tilleul)	5.5
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5

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

Prix nets, en euros, service compris