

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 CELERI *

En tagliatelle et déglacé au vieux Xéres, jaune d'œuf confit dans la sauce soja et poutargue

Δ

LE POISSON SELON ARRIVAGE *

Blé vert fumé, déclinaison de choux, hana yuzu et rhum ambré

Δ

LA CÔTE DE VEAU *

Salsifi rôti, brioche, lard de colonnata et jus infusé au gin

Δ

LE FROMAGE TRAVAILLE

Le chaource, marié au curry de Madras, chapelure japonaise

Δ

LES FRUITS EXOTIQUES *

Sablé chocolat, suprêmes d'agrumes et sorbet chocolat

L'accord mets et vins 25

3 verres de vin de 12 cl

Menu servi uniquement le soir et le Samedi midi

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

Prix nets, en euros, service compris

LES ENTREES

LE CEVICHE DE DAURADE ROYALE 19
Marinade à l'orange, au fruit de la passion et au citron
accompagné d'avocat et suprêmes d'orange

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN 20
Fait maison, accompagné d'un chutney pomme, poire et poivre
long de Java, 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 LIEU JAUNE 33

Rôti au beurre, topinambour en texture et truffe melanosporum

LA QUEUE DE LOTTE 32

Blé vert fumé, déclinaison de choux, hana yuzu et rhum ambré

LA TERRE

LA CÔTE DE VEAU 31

Salsifi rôti, brioche, lard de Colonnata et jus infusé au gin

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

Prix nets, en euros, service compris

LES GOURMANDISES

LES FRUITS EXOTIQUES 10
Sablé chocolat, suprêmes d'agrumes et sorbet chocolat

LE CITRON 10
En tarte meringuée, vision personnelle du Chef

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	5
Capuccino et Latte	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>	6
Genmaicha <i>thé vert matcha au riz soufflé</i>	6
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
Eveil des muses, Earl grey, <i>thé noir à la bergamote</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, verveine fraîche du jardin	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