

LIQUIDE

Entrées

- Œufs mayonnaise, merguez, œufs de truite. **9€**
- Rillettes de poulet rôtie épicé. **12€**
- Poireaux, moules, sésame et wasabi. **13€**
- Maquereau fumée, sauce moutarde, Sobacha, purée de brocoli au citron vert. **15€**
- Asperge blanche, ail des ours, amandes. **16€**
- Huîtres surprises (x3). **15€**
- Croquettes d'agneau, condiment livèche, sauce yaourt, piment. **16€**
- Araignée de mer, caviar Baeri 10gr. **28€**

Plats

- Champignon crinière de Lion rôtie, sauce au poivre, chanterelle en pickles. **26€**
- Saint Pierre, beurre blanc aux algues, poireaux, pomme. **36€**
- Cabillaud, gnocchi, épinard et basilic, sauce coco curry citronnelle. **32€**
- Suprême de poulet fermier farcie, Blésotto, chorizo, pesto, sauce au vin jaune. **32€**
- Selle d'agneau, asperge verte, jus d'ail noir, condiment menthe estragon. **36€**

Plats à partager

(Pour deux personnes minimum, accompagnements non inclus)

- Thon, sauce au poivre. **34€/pers**
- Cordon bleu au morbier. **30€/pers**
- Epaule d'agneau confite, jus d'agneau, sauce ail des ours, amandes. **34€/pers**
- Côte de bœuf, sauce et jus. **45€/pers**

Accompagnements

- Pommes de terre, fromage fondu et graton de cochon. **10€**
- Carotte, pesto amandes, citron vert. **10€**
- Sucrine, radis, vinaigrette noisette, citron confit, ciboulette. **8€**

Fromage

- Assiette de fromages. **14€**
- Chèvre frais aux herbes et fleurs. **10€**

Desserts

- Sorbet coco et fruits exotiques. **9€**
- Riz au lait, cacahuètes. **12€**
- Chocolat, glace sapin, crumble. **14€**
- Maxi cookie caramel, noix de pécan, glace aux amandes. **19€**