

LIQUIDE

Entrées

- Œufs mayonnaise, merguez, œufs de truite. **9€**
- Pâté en brioche, aioli, sucrose. **12€**
- Tagliatelles d'encornets persillades, émulsion marinère, houmous. **18€**
- Beignets de poisson, sauce coco curry, piment et citron vert. **15€**
- Poireaux balsamique blanc, citron confit, noisettes. **12€**
- Huîtres surprises (x4). **15€**
- Petits pois, jaune d'œuf confit, livèche. **14€**
- Moules, safran, carottes et échalote. **14€**

Plats

- Champignon crinière de lion rôtie, sauce au poivre, chanterelle en pickles. **26€**
- Rouget grondin, artichauts jus de rouget. **34€**
- Merlu, courgettes, houmous, sauce curry. **32€**
- Poitrine de cochon confite, carottes, oignons. **30€**
- Brochette de volaille au barbecue, petits pois aux épices Saté. **32€**

Plats à partager

(Pour deux personnes minimum, accompagnements non inclus)

- Thon, sauce vierge, citron caviar, sésame. **34€/pers**
- Cordon-bleu de dinde et bœuf séché au morbier. **30€/pers**
- Cochon pané à la Milanaise, citron et tomates, jus de cochon. **30€/pers**
- Côte de bœuf, sauces et jus. **45€/pers**

Accompagnements

- Pommes de terre, fromage fondu et gratton de cochon. **10€**
- Haricots verts, yaourt, amandes et citron. **10€**
- Sucrose, wasabi, comté, sésame. **8€**

Fromage

- Assiette de fromages. **14€**

Desserts

- Coupe glacée yaourt, fraises, pralines roses et meringue. **9€**
- Ile flottante, cacahuètes. **10€**
- Chocolat, glace sapin, crumble. **14€**
- Maxi cookie chocolat, caramel, noix de pécan, glace aux amandes. **19€**

LIQUIDE

Starters

- Eggs mayonnaise, merguez sausage, trout roe. **9€**
Pâté en brioche, aioli, sucrine lettuce. **12€**
Tagliatelle with squid and parsley, seafood emulsion, hummus. **18€**
Fish fritters, coconut curry sauce, chilli and lime. **15€**
Leeks with white balsamic vinegar, candied lemon, hazelnuts. **12€**
Surprise oysters (x4). **15€**
Peas, confit egg yolk, lovage. **14€**
Mussels, saffron, carrots and shallots. **14€**

Main course

- Roasted lion's mane mushroom, pepper sauce, pickled chanterelles. **26€**
Red mullet and gurnard, artichokes, red mullet jus. **34€**
Hake, zucchini, hummus, curry sauce. **32€**
Confit pork belly, carrots, and onions. **30€**
Barbecued chicken skewer, peas with satay spices. **32€**

Dish to share

- (Side dishes not included, for two people minimum)
Tuna, virgin sauce, finger lime, sesame. **34€/pers**
Turkey cordon bleu and dried beef with Morbier cheese. **30€/pers**
Milanese-style breaded pork, lemon and tomatoes, pork jus. **30€/pers**
Beef rib, sauces and juices. **45€/pers**

Sides

- Potatoes, melted cheese, and pork graton. **10€**
Green beans, yoghurt, almonds and lemon. **10€**
Sucrine lettuce, wasabi, Comté cheese, sesame seeds. **8€**

Cheese

- Cheese plate. **14€**

Desserts

- Yoghurt ice cream sundae with strawberries, pink pralines and meringue. **9€**
Floating island with peanuts. **10€**
Chocolate, pine tree ice cream, crumble. **14€**
Big Cookie, chocolate, caramel, pecan nuts, almond ice cream. **19€**