

APÉRITIFS (HORS MENU)

TARAMA TRUFFE (KAVIARI) 12 HOUMOUS 8

ASSIETTE DE FROMAGE 12 SAUCISSON SEC 9

ENTRÉE + PLAT : 45 €

PLAT + DESSERT : 45 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 57 €

ENTRÉES (SEULE : 15€)

BONBONS DE LANGOUSTINES

Langoustines en feuille de brick, mayonnaise bisquée, herbes fraiches

Accord : Hautes Côtes de Nuit, Pouilly-fumé

CÉLERI, TAGETTE & NOISETTE

Céleri rémoulade, fleur de tagette, saumon frais au sel fumé noisette torréfiées, huile de persil

Accord : Pouilly fumé

NOIX DE COCO, FENOUIL & GAMBAS

Velouté coco-fenouil, basilic thai, gambas sautées au gingembre

Accord: Chablis

BAR, SARRASIN & CITRON CAVIAR

Carapaccio de bar, crème fraiche au citron confit salé, tuile de galette au sarrasin

Accord : Beaujolais blanc

PLATS (SEUL: 32€)

SAUMON, POLENTA & GIROLLES

Polenta crémeuse au parmesan, fenouil rôti, beurre blanc

Accord: Lubéron blanc, Pouilly-fumé

PIÈCE DE BOEUF AU WHISKY TOURBÉ

Boeuf, purée de céleri au beurre noisette, condiment aux noix, jus au whisky tourbé

Accord : Luberon, Bordeaux

RAVIOLES FORESTIÈRES

Duxelles en feuille de riz, champignons sautés, huile de shiso, herbes fraiches, oignons frits

Accord : Pouilly-fumé, Beaujolais-Villages

PORC CONFIT

Entrecôte de porc, vitelottes, pois gourmands, navets sautés, crème d'oignons doux

Accord : Luberon, Bordeaux

DESSERTS (SEUL:15€)

TARTE CITRON MERINGUÉE AU POIVRE TIMUT

Pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne

MOUSSE AU CHOCOLAT

Huile d'olive, fleur de sel

CRÈME BRULÉE TONKA

Crème infusée à la fève tonka