

MENU À 39€

(Entrée, plat et dessert)

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée et sa confiture de courge aux graines torréfiées. Jus de carotte réduit à la cannelle

Ou

Croustillant de veau confit et ses shiitakés poêlés, vinaigrette citron vert, soja et enoki

PLATS

Pavé de cabillaud poêlé au paprika fumé, servi sur une tagliatelle de poireaux, arrosé d'un jus de poulet au sésame grillé

Ou

Escalope de poulet fermier en croûte de cornflakes, sur un écrasé de patate douce à la cardamome. Sauce mayonnaise-ketchup, comme un tartare à l'estragon

DESSERTS

Crèmeux chocolat noir aux éclats de fèves de cacao. Tuile de crêpe sucrée et mousse à l'orange et à la menthe

Ou

Deux cannelés de Bordeaux et crème brûlée au romarin, nougatine à la noix 9€

Dessert du jour