

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

MENU 49 €

Amuse-bouche

* * *

1 Entrée au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

MENU 69 €

Amuse-bouche

* * *

2 Entrées au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

* * *

Café ou Thé

MENU 89 €

Amuse-bouche

* * *

2 Entrées au Choix

* * *

2 Plats au Choix

* * *

Fromage ou Dessert Signature

* * *

Café ou Thé

ENTRÉES ET PLATS

DISPONIBLES HORS MENU

Entrée

28 € (hors supplément)

Plat

38 € (hors supplément)

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER



ENTRÉES

- ✓ **L'AUBERGINE** en millefeuille à la mozzarella, tomates confites et basilic
LA DAURADE ROYALE en carpaccio au citron et piment d'Espelette (suppl. 10€)
LE SOFT SHELL CRAB en « futomaki » à l'avocat et feuilles de shiso
- LA VOLAILLE** en raviolis grillée, jus perlé de tériyaki (suppl.10€)
LA CREVETTE dans un bouillon de kombu aux shiitakés
LES CEPES dorés sur une pulpe d'aubergine aux saveurs ibériques (suppl.10€)

LES PLATS

- LES SPAGHETTIS** au homard, sauce coraline épicée (suppl. 10€)
LE LIEU JAUNE DE LIGNE en filet, relevé de condiments à l'huile de pistache
LE BLACK COD mariné et grillé au miso blanc dans une feuille de hoba (suppl.10€)
- ✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** croquants, cuits à la vapeur, sauce chipotle
LE CANARD DE CHALLANS en aiguillettes au confit de raisins et gingembre frais
LE FILET DE BŒUF en tournedos, au poivre noir de Zanzibar (suppl. 10€)

LE FROMAGE ET LES DESSERTS

- LE FROMAGE** de nos régions
L'ABRICOT sur une mousse d'amande, biscuit dacquoise, glace yaourt
LE NOUGAT GLACÉ au miel, fine gelée de Dassaï 50
LE CAMEL SAINT-HONORÉ au caramel sur une tuile de cacao et sorbet mangue

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

LES DESSERTS SIGNATURE

AKEBONO mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise	21 €
VANILLE DE TAHITI sur un feuilleté caramélisé aux noix de pécan, glace au praliné	19 €
MELON en coulis rafraîchissant « verveine-passion », biscuit dacquoise et sorbet yaourt	19 €
CHOC-ORANGE chantilly chocolat et crumble à l'orange fraîche infusée au Grand-Marnier	19 €
POMME VERTE fine gelée au mirin, crémeux rhum, coulis à la cannelle, sorbet Granny-Smith	21 €
SOUFFLÉ AU DASSAÏ parfumé à l'orange, glace Dassaï	21 €
ASSORTIMENT de glaces et sorbets	16 €

~ CÔTÉ CAVE ~

LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

SAKÉ DASSAÏ (VERRE DE 10 CL)

DASSAÏ 45 POUR COMMENCER

12 €

DASSAÏ 39 UN ACCORD PARFAIT

17 €

DASSAÏ 23 LA FINE FLEUR DE JUNMAÏ DAÏGINJO

22 €

VINS BLANCS (VERRE DE 15 CL)

FAUGÈRES «LES VIGNES DU PUIITS» DOMAINE J.M. ALQUIER 2015

16 €

MÂCON-UCHIZY «LES MARANCHES» DOM. DES HÉRITIERS DU CTE LAFON 2016

19 €

VINS ROUGES (VERRE DE 15 CL)

VENTOUX «SÉLECTION JOËL ROBUCHON» 2018

12 €

MERCUREY «VIEILLES VIGNES» CHÂTEAU DE SANTENAY 2016

20 €