

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~

MENU 49 €

Amuse-bouche

* * *

1 Entrée au Choix

* * *

1 Plat au Choix

* * *

Fromage ou Dessert

ou

Café ou Thé

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



LES ENTRÉES

- *LES SUSHIS assortiment de nigiris, california rolls et makis
- ✓ LES POIREAUX fondants en vinaigrette à la moutarde aux herbes
- LA DAURADE ROYALE en carpaccio au citron et piment « Shichimi » (suppl.10€)
- LE PATÉ EN CROÛTE de veau au foie gras et pistaches

- LES ASPERGES VERTES accompagnées d'un œuf de poule « Bio »
aux shiitakes (suppl.10€)
- LA CREVETTE dans un bouillon de kombu au yuzu
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES en salade à l'avocat, pamplemousse et
curcuma (suppl.10€)

LES PLATS

- LES SPAGHETTIS à la truffe noire, copeaux de parmesan (suppl.15€)
- LE LIEU JAUNE rôti sur un coulis d'aubergine aux épices douces
- LE BLACK COD caramélisé au miso blanc dans une feuille de hoba (suppl.10€)
- ✓ LES LÉGUMES DE SAISON croquants, sur un quinoa à la coriandre fraîche
- LA CAILLE caramélisée avec une pomme purée et salade d'herbes
- LE PORC IBÉRIQUE « La Plume » à l'échalote et pimientos grillés
- LE FILET DE BŒUF « Simmenthal » au poivre noir de Zanzibar (suppl. 10€)

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

- LES FROMAGES de nos régions
- LE CHOCOLAT façon « Opéra » à la chantilly, glace Cognac
- LA POMME confite à la vanille, graines de sarrasin, sorbet «Granny Smith»
- L'ORANGE sur une gelée de Dassaï, mousse coco et sorbet mangue-mandarine

* Les Sushis sont uniquement servis au déjeuner

**Supplément truffe noire melanosporum 4€/gr

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

LES DESSERTS SIGNATURE

LE PARFUM DE DASSAÏ sur un voile de sudachi et croustillant de riz soufflé	21 €
LA VANILLE DE TAHITI sur un feuilleté caramélisé aux noix de pécan, glace au praliné	19 €
LE MONT-BLANC crèmeux de marrons au coulis de cassis et glace vanille	19 €
LA GRIOTTINE façon «forêt-noire» aux épices douces sur un biscuit au chocolat	19 €
LA POMME VERTE sur une fine gelée au mirin et sorbet Granny-Smith	21 €
LE SOUFLÉ AU DASSAÏ parfumé à l'orange, glace Dassaï	21 €
L'ASSORTIMENT de glaces et sorbets	16 €



MENU « DÉCOUVERTE » 140 €

Pour commencer,

LE CHAWAN MUSHI, gelée chaude de bonite au gingembre

.....

LA DAURADE ROYALE

en carpaccio au caviar impérial de Sologne

.....

LES ASPERGES VERTES

accompagnées d'un œuf miroir et copeaux de truffe noire

.....

LA CREVETTE « BIO »

dans un bouillon de kombu au yuzu

.....

LE BLACK COD

mariné et grillé au miso blanc dans une feuille de hoba

.....

LA CAILLE

caramélisée avec une pomme purée et salade d'herbes

ou

LE PORC IBÉRIQUE

« La Plume » à l'échalote et pimientos grillés

.....

LE PARFUM DE DASSAÏ

sur une fine gelée de sudachi au croustillant de riz soufflé

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER

~ CÔTÉ CAVE ~

LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

SAKÉ DASSAÏ (VERRE DE 10 CL)

DASSAÏ 45 SPARKLING EN APÉRITIF

15 €

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 2016

16 €

MÂCON-UCHIZY «LES MARANCHES» DOM. DES HÉRITIERS DU CTE LAFON 2017

19 €

VINS ROUGES (VERRE DE 15 CL)

VENTOUX «SÉLECTION JOËL ROBUCHON» 2018

10 €

MERCUREY «VIEILLES VIGNES» CHÂTEAU DE SANTENAY 2016

18 €