



## **LES ENTRÉES**

**LES SUSHIS** assortiment de nigiri, california roll et maki  
**ASPERGES BLANCHES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux  
**LA DAURADE** en carpaccio, et caviar impérial de Sologne (suppl.15€)

\*\*\*\*

**LES NOUILLES SOBA** dans un bouillon au kombu et shiitakes  
**L'ŒUF POCHE** au sésame, et velouté de petits pois au wasabi

## **LES PLATS**

**LE BLACK COD** au miso blanc émulsion coco, (suppl.15€)  
**LA CRIÉE DU JOUR** sélection de nos pêcheurs français

\*\*\*

**LA CANETTE**, gelée d'agrumes et artichaut rôti  
**LA JOUE DE VEAU** braisée aux petits légumes printaniers  
**LE FILET DE BOEUF** en tournedos, au poivre noir de Zanzibar  
(suppl. 15€)

## **LES FROMAGES ET LES DESSERTS**

**LES FROMAGES** de nos régions

\*\*\*

**LE CHOCOLAT AGRUMES** crème yuzu, sorbet chocolat léger  
**LA CHARLOTTE** à la rhubarbe sorbet yaourt au Dassai  
**LE FRAISIER JAPONAIS** génoise légère, glace à la vanille torréfiée  
(suppl. 6€)

NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER