

MENU « AU FIL DES SAISONS »

« CHANGING SEASONS » MENU

33 Euros (boissons non comprises/beverages are not included)

Amuse-bouche du moment / *Current amuse-bouche*



*Caillette de volaille rôtie,*

*espuma de pomme de terre à l'huile de truffe et kaki confit.*

*Roasted poultry caillette, potato foam with truffle oil and candied persimmon*

Ou / Or

*Demi-sphère de merlu, encornet à la noisette et condiment kumquat.*

*Semi-sphered Hake, squid with hazelnut and kumquat condiment.*



*Maquereaux rôtis,*

*Carotte gingembre et pâte de citron corse.*

*Roasted mackerel, ginger carrot and Corsican lemon jelly.*

Ou / Or

*Pintade farcie, panais à l'étuvée et son crémeux aromatisé, coing rôti.*

*Stuffed guinea fowl, stewed parsnip and its flavored creamy, roasted quince.*



*Plateau de fromages affinés par nos soins (Supplément de 9 euros).*

*On a platter, selection of aged in-house cheeses (9 euros supplement)*



*Poire pochée à la bergamote, saphir au jasmin croquant, glace lait ribot.*

*Poached pear with bergamot orange, crispy jasmine foam, buttermilk ice-cream.*

Ou / Or

*Mille-feuille croustillant vanille et sarrasin grillé, crème glacée caramel à la fleur de sel.*

*Crispy Vanilla Mille-feuille and its grilled buckwheat, fleur de sel caramel ice-cream.*

Possibilité d'accord des mets et des vins : 2 verres de 10 cl / 18 € ; 3 verres de 10 cl / 27 €

Possibility of matching dishes and wine: 2 glasses 10 cl / 18€, 3 glasses 10 cl / 27€

Taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Taxes and service are included. European meats.