

Le Déjeuner

POUR COMMENCER...

Raviole de champignons sauvages, bouillon forestier.

Carpaccio de daurade royale, gel de citron légèrement fumé ; sorbet iodé.

Terrine de viande blanche, glace moutarde.

ENSUITE...

Gnocchi de pomme de terre ratte, sirop d'oignon doux au curry vert, chou pointu, radis rouges, mûres.

Aile de Raie déglacée d'un vinaigre de mangue, tombée d'épinards au beurre noisette.

Carré de cochon Duroc rôti à la sauge, crème de boudin noir au vieux rhum ;
Pomme de terre fondante, pruneaux au vin rouge.

ENFIN...

Parfait glacé à l'angélique, eau de citron gélifiée, marmelade d'agrumes.

Biscuit soufflé chocolat automne 2018.

Millefeuille brut, crème paresseuse, poires caramélisées, glace réglisse.

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) _60€
3 plats (entée/plat/dessert) _85€
Sélection Grands Crus Bernard Magrez_45€

(Disponible du mardi au vendredi)