Aux PIEDS SOUS la TABLE

Le SOIR

Les FORMULES

MENU COMPLET	38,00€
ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT	32,00€

MISE en BOUCHE

Les ENTRÉES 9,50€

• Daurade marinée aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux herbes, velouté de concombres à la menthe, purée de radis roses & crème aux agrumes

• Focaccia au thym, beurre monté fumé, canette snacké, poudre de jambon Serrano, gel cornichon, sauce à l'ail noir & pickles d'oignons rouges

Les PLATS 24,00€

• Suprême de pintade, sauce poulette au whisky, sarrasin soufflé, purée d'échalotes confites & palet de pommes de terre

• Poisson (+3€): Pavé de truite, courgette rôtie, cornbread, sauce abricot et jasmin, chips de céleri branche, pesto de pécan & pollen

• Courgette farcie au risotto tomaté, œuf parfait, glace parmesan & sauce tomate rôtie à l'ail noir

Les DESSERTS 9,50€

• Pomme caramélisée à la vanille et flambée au rhum, semoule au lait à la fleur d'oranger, dattes à l'amande, voile d'hibiscus, mousse au yaourt de brebis, crumble

• Ganache montée au thé matcha, génoise sésame, fraises fraîches, cuir de fraise, crumble matcha & glace sésame

Le PAIN est FAIT MAISON, BIO et au LEVAIN • L'EAU est MICROFILTRÉE

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande et affichées dans la salle principale.
Tarifs indiqués en euros, taxes et service compris.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS