

« Menu du marché »

Uniquement le midi du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTREE - PLAT - DESSERT à 34 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 28 euros

ENTRÉES

Choux fleur rôti ~ sauce aux oeufs de poisson ~ curry vert

Salade de lentilles ~ coques ~ vinaigrette marinière

Velouté de champignons ~ lard fumé ~ noisettes

PLATS

Dans l'idée d'une brandade de poissons

Mignon de porc ~ pressé de céleri raves ~ réduction de vieux balsamique

Risotto de langues d'oiseaux ~ légumes ~ jus brun d'arrêtes

DESSERTS

Tarte pommes granny smith ~ aneth

Baba ~ café ~ orange

Comme un mystère ~ vanille ~ poires caramélisées



« Plats à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

L'orneau ~ chou-fleur ~ marjolaine, 29€

Le maquereau ~ la pomme de terre ~ "caviar Sturia", 29€

L'esturgeon ~ l'oignon ~ sauce soubise, 24€

Le risotto ~ La truffe « tuber melanosporum » ~ parmesan, 35€

PLATS

Les Saint-Jacques ~ truffes ~ jus de volaille, 38 €

Le rouget ~ coques ~ jus d'une soupe, 39€

La pintade farcie ~ cuisses confites ~ pommes de terre, 39€

La Côte de veau ~ purée truffée ~ sauce périgieux, 82€ pour 2 personnes

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

Les agrumes ~ meringue ~ tagète, 17€

La poire ~ gianduja ~ thé noir, 18€

