

Menu-carte

37 € nets et ttc

Crabe aux deux façons, le décortiqué à l'eau de tomate légèrement gélifiée à l'huile d'olive vanillée et la crème de crabe cappuccino

Snack de rouget barbet sur un sablé au parmesan, fine ratatouille et tartare de tomates au basilic

Crumble de ris de veau et foie gras, pomme verte et noisettes grillées à l'huile d'argan

Petits gris de la Drome sautés aux girolles, coulis de cresson et cappuccino au lard fumé, ail effilé

Tournedos de cabillaud doré, tatin aux pommes et aux olives noires, tomates confites et jus tranché de poulet rôti au romarin

Onglet de bœuf saisi et bien rosé, beurre café de Paris et belles grosses frites taillées au couteau

Cœur de ris veau au vinaigre d'agrumes et aux épices cacao, galette de pomme charlotte aux poires (Supplément 5 €)

Chèvre frais au beurre de truffes, bouillon chaud de volaille au foie gras

Craquant aux framboises, compote de framboise et son émulsion au yaourt et combawa

Riz onctueux au lait et au thé Matcha, compote fraîche de rhubarbe à l'huile d'olive vanillée

Barre « Opéra », ganache au chocolat noir sur croustillant praliné et glace à la cardamome