

Le DÎNER

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

Menus


Choix dans la carte avec symbole •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €

Entrée + Plat + Dessert 35 €

Menu épicé Cacao

Servi avec un Kir royal cacao

En 3 temps 47 €
Choix entrée et plat dans la carte
avec symbole 

En 5 temps : (Commande jusqu'à 21h30) 62 €

Menu-Mystère

Commande jusqu'à 21h30, menu servi pour l'ensemble de la table.


Menu-dégustation en 5 étapes, 69€
au gré des saisons et de l'inspiration du chef

Avec accords mets et vins 88€




LA CARTE

Les Entrées


-  • **Velouté de courge butternut,** 10€
poires, chocolat blanc et éclats de noisettes

- **Potimarron, chèvre et endives en salade** 12€
grenade et cerneaux de noix

- Saumon mariné à la mandarine et aneth,** 16€
coulis de betteraves rouges acidulées et pickles de légumes






-  • **Œuf parfait, purée de panais, champignons des bois** 15€
croûtons et vinaigrette épicée au cacao

- Tartare de bulots et lentilles vertes du Puy** 18€
avocat, citron vert et Granny Smith

-  • **Foie gras de canard au Cointreau et cacao,** 21€
confiture de kakis, enryngii marinés aux agrumes



Les Plats

-  • **Petit épeautre ‘comme un risotto’,** 19€
crème de courge et beaufort, graines de courges torrifiées
-  • **Poitrine de bœuf confite aux parfums de cacao,** 25€
mousseline de carottes, carottes glacées au miel, oignons
-  **Filet de sandre, endives braisées à l’orange,** 27€
beurre aux agrumes et chocolat blanc
-  **Noix de Saint-Jacques juste dorées** 29€
crème de salsifis et huile vanille et cacao, poireaux grillés
-  **Croustillant de ris de veau au panko et grué de cacao,** 29€
fricassée de légumes oubliés, sauce vallée d’Auge
- Médaille de queue de lotte, jambon de Gambret,** 28€
façon terre et mer, quinoa crémeux moules et coques,
marinière à l’encre de seiche

Les Fromages 9 €

Assiette de Fromages affinés de saison assortis, selon arrivage :
en supplément ou en remplacement du dessert

Desserts au plateau

Pâtisserie individuelle ‘Un Dimanche à Paris’, au gré des saisons
Tarte chocolat noir et praliné cacahuète,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-Brest du moment, Tartelette du mois,
Galet au caramel au beurre salé et biscuit vanillé...

