

LA CARTE

ENTREES

Saumon gravlax, vinaigrette de roquette et petits pois frais, dentelle de tuile à l'encre de seiche.	13 €
Cannellonis de chair de tourteau acidulée, coulis de chou-fleur à l'huile d'olive.	14 €
Tranche de foie gras de canard, crumble de fruits secs, chutney de mangue.	15 €
Bouillon fumant de crabes verts, crackers à la farine d'épeautre, fleurette à l'anis.	13 €

PLATS

Filet de bar poêlé, asperges crues et cuites, émulsion de jus de coques.	21 €
Saint-Jacques poêlées, endives croquantes, jus d'agrumes crémé.	23 €
Raviole de bœuf Highland, tranche de céleri confit, émulsion de parmesan.	23 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jeunes légumes rôtis, espuma d'ail doux.	21 €

FROMAGES

Dégustation de fromages du pays (fromages secs ou faisselle)	7 €
--	-----

DESSERTS

Coulant de chocolat Manjari, cœur ivoire et poivre vert du Sichuan, tuile au gruë, coulis de poire.	9 €
Coque de chocolat, crémeux au chocolat Valrhona, infusion de jus d'agrumes.	8 €
Gaspacho de fruits exotiques, jus de mangue-passion, œuf à la neige.	8 €
Sablé au beurre demi-sel et pomme rôtie, caramel de fruits secs, glace à la vanille	8 €

Prix nets, service compris, boissons non comprises pour les menus. Liste des allergènes disponible sur demande.