

Menu du moment

Les entrées

- Crolesquis pintade fruits secs, crème butternut Zaatar, duxelles champignons, tuile noix.
- Tartare de thon, condiment grenade, siphon fruits de la passion, bouillon coco céleri pomme granny.
- Sablé parmesan, panna cotta chèvre, crémeux figue, meringues betteraves.

Les plats

- Pressé de bœuf, jus corsé au café, mousseline choux fleur tonka, tuile polenta.
- Poisson du marché lardé, risotto petit épeautre crevettes, bisque montée au beurre, fenouil grillé.
- Raviole ricotta menthe épinard, bouillon de légumes Dashi, crémeux brocolis wasabi, crumble sésame.

Les desserts

- Paille feuilletée cacao, crémeux pécan, poire pochée et déclinaison mandarine.
- Dacquoise coco, crème diplomate et croquant cacahuète, soupe banane exotique, sorbet tropique.
- Financier beurre noisette, sabayon mangue, brunoise pommes mangues, noisettes croquantes, glace vanille.