

Menu du moment

Les entrées

- Gravlax de maquereau, betteraves fumées et ketchup aux fruits rouges.
- Poitrine de cochon en cuisson de 16 heures, jus corsé à la saucisse fumée et mousseline de panais à l'ail noir.
- Panna cotta de patate douce, terreau cacao cacahuète Dalh lentille corail coco, curry, gingembre.

Les plats

- Pêche du jour en croûte d'agrumes, sauce maltaise au combava mousseline et carottes glacées à l'orange.
- Canard de la maison Toulard en filet basse température et samoussa confit, compressé de pommes de terre et purée de céleri au beurre noisette.
- Gromesquis de Thuitaké et velouté de champignons de couche, risotto au paprika fumée et écrasé de courges à l'huile de noix.

Les desserts

- Namélaka de chocolat, streusel cacao sarrasin, poires pochées à la cardamome et sorbet artisanal à la poire.
- Espuma au praliné maison, sable aux amandes et pommes d'ariane rôties.
- Daquoise noisette, sorbet artisanal yuzu citron vert, chantilly douce à la verveine et ses agrumes acidulés.