

| Les Menus

| Menu du Parvis

41,00 €

Rosace de gambas, aile de raie,
gaspacho et sorbet harissa

ou

Tourteau et radis Daïkon,
perles de jus de carapace et mangue

-

Volaille fermière en croûte d'estragon,
mouseline aux noisettes et girolles

ou

Le poisson selon arrivage, huile d'olive
safranée, gâteau de légumes d'été,
espuma de chorizo

-

Tartelette chocolat tiède, popcorn
caramélisés, crème glacée cacahuètes
torréfiées

ou

Crème brûlée vanille, compotée de pêche,
sorbet verveine-pêche

| Menu du Marché

27,50 €

(sur présentoir)

Servi uniquement le midi
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

| Menu Confiance

65 € / personne

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

*Laissez-vous guider dans un parcours
gastronomique décidé à la minute
avec les meilleurs produits du moment.*

| Informations

**Les plats sont « faits maison » et élaborés
sur place à partir de produits bruts.**

Pour toute commande d'un plat en direct
à la carte (sans entrée),
l'attente est d'environ 20 mn

**Tous nos tarifs s'entendent taxes et
service compris**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison »
dans le respect le plus stricte des
règles d'hygiène.



| La Carte

| Les Entrées

Rosace de gambas, aile de raie, gaspacho et sorbet harissa	19 €
Tourteau et radis Daïkon, perles de jus de carapace et mangue	19 €
Œuf coque sans coque, sabayon aux truffes d'été	22 €
Foie gras de canard à l'hibiscus, marmelade d'abricot au magret fumé	27 €
Buisson de légumes crus et cuits, vinaigrette perlée au citron vert (Vegan/sans gluten)	17 €

| Les Viandes et Poissons

Volaille fermière en croûte d'estragon, mousseline aux noisettes et girolles	27 €
Ris de veau braisés au foin, girolles et pommes fondantes aux épines de sapin	32 €
Poisson selon arrivage, huile d'olive safranée, gâteau de légumes, espuma de chorizo	27 €
Turbot et moules de corde aux algues, émulsion aux baies de Timut	32 €
Risotto de quinoa et tofu fumé, herbes fraîches (Vegan/sans gluten)	21 €

| Les Desserts (à commander en début de repas) 12 €

Cannelloni de riz au lait de soja, sorbet abricot-romarin (Vegan/sans gluten)	
Tartelette chocolat tiède, popcorn caramélisés, crème glacée cacahuètes torréfiées	
Crème brûlée vanille, compotée de pêche, sorbet verveine-pêche	
Comme un mojito, cigare chocolat à l'infusion de Havane	
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du Parvis	

| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés