

LES MENUS

Par table :

Duo d'artichaut violet et camus de Bretagne aux herbes fraîches, râpée de Sbrinz



Asperge verte légèrement fumée de chez Longelune, ormeau laqué,
bouillon dashi, mousseline à la rhubarbe et pamplemousse



6/7 Tataki et tartare de thon Bluefin à l'huile de sésame toasté,
fenouil mariné au vinaigre de cidre



7 Langoustine rôtie, beurre noisette, main de Bouddha,
couscous de brocoli, pickles de shimeji



Hamachi confit dans son beurre aux agrumes,
petits pois aux épices Kama, coulis de persil au gingembre frais



Noisette d'agneau, chiffonnade d'épaule,
morilles fraîches, fèves des marais, asperge blanche



Déclinaison en chaud et froid autour de la fraise gariguette et fleurs de jasmin

Menu 5 services : pp 175,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 240,00 €
Dernière commande à 20h30

6 Menu 6 services : pp 200,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 275,00 €
Dernière commande à 20h15

7 Menu 7 services : pp 235,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 320,00 €
Dernière commande à 20h00

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 00h15

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT