

La carte/Menu

Tous nos plats sont faits maison, il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert (Voir mention "**Menu**")
Formule 30€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (Voir mention "**Menu**")

(Formule Plat + dessert = ½ heure d'attente!!!)

Entrée

- Caïsa de pomme de terre au citron vert-ají amarillo / tartare d'avocat /émulsion persil (Menu) 11,50€
poireau tempura (option végétarienne)
- Émincé de boeuf à peine poêlé / tsukemono de concombre / ail frit (Menu) 12,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire 15,00€

Plat

- Joue de porc (France) confite au miel-poivre de Sechuan-gingembre / mousseline de panais / champignons shiitake (Menu) 20,00€
- Poisson selon l'arrivage/ petits pois cassés aux épices /navets caramélisés (Menu) 19,50€
/ écume à l'aneth
- Cochon (France) 16h Crousti-fondant "**Plat Signature de Chef**" / sauce viande 24,00€
aux épices / carottes rôties / condiment chou violette
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 24,00€

Dessert

- Douceur de Chocolat noir / dacquoise aux amandes / sorbet mandarine -yuzu (Menu) 10,50€
- Mille-feuilles à la pomme au caramel façon tatin / ganache à la vanille (Menu) 10,50€
- Assiette des 3 sorbets/glaces élaboration maison (Menu) 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€
-

Liste des allergènes: crustacés, fruit à coque, sulfites , arachides , produits laitiers, gluten, lupin