

La Carte

Entrées

Asperges	17,-
<i>Vertes de Provence en viennoise d'herbes. Hollandaise citron-chicorée, salade</i>	
Saint-Jacques	20,-
<i>De la Baie de Seine juste snackées. Coques, crème d'étrille, cochon</i>	
Truffe Noire Mélanosporum	29,-
<i>Risotto à la truffe noire Mélanosporum, noisettes, pecorino, émulsion vin au d'Arbois</i>	

Poissons

Rascasse Sébaste	26,-
<i>En viennoise d'épices. Céleri, chorizo, fenouil</i>	
Sole	36,-
<i>En vapeur douce. Gnocchis, truffe noire Mélanosporum, épinard, sauce vin blanc</i>	

Viandes

Veau de lait	27,-
<i>Le carré cuit à basse température. Blettes, oseille, graines de tournesol, jus au moka</i>	
Bœuf d'Aubrac	34,-
<i>Truffade au Bergues, porc d'Antan, mousse fumée, truffe noire Mélanosporum</i>	

Fromages

Fromages affinés par Romain Olivier 12,-
Chariot de fromages. Confiture d'endives

Maroilles 10,-
En croustillant servi chaud. Figs, cumin, chutney d'échalotes au vin d'épices

Desserts

A commander en début de repas.

Citron 10,-
En tube. Meringue vanille, sorbet menthe

Chocolat-Café 10,-
Crèmeux chocolat lait, cheesecake café, mousse lait d'amande, crumble et glace moka

Accords Mets et Vins

En deux verres 16,-

En trois verres 24,-

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. De ce fait, les plats proposés sont susceptibles de changer en fonction des arrivages. Merci de nous communiquer vos allergies.