

# Les Entrées

## **Œuf mollet croustillant, asperges vertes et lard paysan**

*Écume de lard paysan d'Alsace et huile de persil plat*

**27 €**

## **Gravlax de saumon d'Ecosse mariné à la betterave**

*Condiment yuzu, pulpe de betterave fumée et sorbet estragon/vodka*

**29 €**

## **Foie gras de canard du Sud-Ouest**

*Mariné aux quatre épices, gel de framboises*

**32 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts  
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

# Les Plats

## **Dos de cabillaud, feuille de nori et bouillon katsuobushi**

*Nouilles « UDON » aux olives de Kalamata*

**41 €**

## **Plat végétarien selon arrivage ✓**

**29 €**

## **Pavé de selle d'agneau IGP cuit basse température**

*Petits pois à la menthe fraîche et caviar « baeri », jus cajun*

**42 €**

## **Confit de poule croustillant et tapenade truffée**

*Mijoté de morilles à l'ail des ours et sauce poulette*

**38 €**

# Les Fromages

Sélection par notre maître affineur

**Assiette de 3 fromages affinés**

**16 €**

# Les Desserts

**Déclinaison de fraise Mara des bois**

*Coulis hibiscus, tartare de fraise et sorbet fraise/basilic*

**16 €**

**Crèmeux chocolat « CEÏBA », noisettes caramélisées**

*Sorbet persil plat et menthe fraîche*

**16 €**

**Sphère craquante mangue et cœur passion**

*Gel passion et sorbet mangue*

**16 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts  
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES