

# Décalé

<i>Pressé d'Aile de Raie *</i>	15,00€
<i>Palets de Pommes de Terre Fondantes, Chorizo Ibérique, Sauce Yaourt aux Herbes et Pourpiers</i>	
<i>Sot-l'y-Laisse "Basse Température" au Chou Rouge *</i>	15,00€
<i>Blettes, Féta, Amandes, Vinaigrette au Miel</i>	
<i>Asperges Vertes Légèrement Fumées</i>	18,00€
<i>Labneh, Jaune d'Œuf Confit au Sel, Salicornes, Salade d'Herbes, Emulsion à l'Ail des Ours</i>	
<i>Langoustines en Kadaïf</i>	22,00€
<i>Purée de Petits Pois à l'Oseille, Légumes Verts en Vinaigrette de Jus de Langoustine au Wazabi</i>	
<i>Merlu de Bretagne à la Plancha *</i>	24,00€
<i>Vert d'Épinards au Poivre de Penja, Kumquats Confits, Légumes Glacés, Emulsion à l'Ail Nouveau</i>	
<i>Quasi de Veau *</i>	24,00€
<i>Chiar, Asperges Vertes Glacées, Emulsion Foie Gras, Jus de Veau au Sumac</i>	
<i>Selle d'Agneau Rôtie, Farcie aux Herbes</i>	26,00€
<i>Purée d'Artichauts, Fricassée du Primeur au Lard Fumé, Jus Brun à l'Ail Noir</i>	
<i>Omble Chevalier Cuit sur Peau "Maison Murgat"</i>	34,00€
<i>Couteaux Gratinés, Purée de Champignons Grillés, Légumes de Saison Glacés, Fumet Rôti</i>	
<i>Suggestion du Chef</i>	
<i>Sélection de Fromages affinés par les Frères Marchand</i>	9,50€
<i>Madeleine au Gianduja *</i>	8,80€
<i>Crèmeux Gianduja, Glace Menthe</i>	
<i>Rhubarbe Pochée au Sirop à la Cardamome Verte *</i>	8,80€
<i>Glace à la Mélisse, Meringue</i>	
<i>Tarte au Pain d'Épices</i>	9,50€
<i>Crème Diplomate au Basilic, Fruits Rouges</i>	
<i>Merveilleux au Chocolat Tanzanie et Coco</i>	9,50€

*\* Menu du Soir et du Week-End 42 €*