

Décalé

Carte du Soir & du Week-End

* Formule Entrée, Plat, Dessert 42 €

Tomate Longuement Confite *	15,00€
<i>Fenouil, Coquillages, Pollen, Vinaigrette au Vieux Balsamique</i>	
Seiches Marinées et Grillées *	15,00€
<i>Guacamole, Nectarines et Concombres en Salade, Salsa Criolla, Pignons</i>	
Fleurs de Courgette Farcies	18,00€
<i>Farce Fine de Poulet Fermier, Courgettes, Moules de Bouchots, Emulsion Marinère</i>	
Foie Gras Poêlé "Domaine de Limagne"	23,00€
<i>Brioche Toastée, Gelée Poivrons Fraises, Réduction Vinaigre de Fraise, Poivre de Voatsiperifery</i>	
Cabillaud de Bretagne à la Plancha *	24,00€
<i>Bok Choï Grillés, Champignons, Maquereau Fumé, Condiment Citron Brûlé, Beurre d'Herbes</i>	
Poitrine de Veau Français *	24,00€
<i>Courgette Rôtie, Légumes Niçois, Scamorza Fumé, Arachides, Jus de Veau au Saté</i>	
Ballotine de Lapin Farcie aux Olives	28,00€
<i>Caviar d'Aubergine, Fenouil Braisé à la Bière des Dombes, Jus Brun à la Tapenade</i>	
Lavaret de Lac Cuit sur Peau	32,00€
<i>Purée de Carottes Espelette, Vierge de Légumes, Brousse, Emulsion Concombre Epine Vinette</i>	
Suggestion du Chef	
Sélection de Fromages affinés par les Frères Marchand	9,50€
Sablé Amandes Romarin *	8,80€
<i>Pêches Jaune Fraîches et Compotées, Crémeux Amandes</i>	
Abricots Pochés au Sirop de Verveine *	8,80€
<i>Perles de Tapioca Acidulées, Ganache Chocolat Blanc, Sorbet Verveine</i>	
Parfait Glacé Citron	9,50€
<i>Fenouil Confit, Melon Frais, Meringue</i>	
Dacquoise Noisette	9,50€
<i>Chantilly Caramel, Crème Onctueuse Framboise, Croustillant Noisettes</i>	

Accord Mets et Vins, 3 verres, 26€