

À LA CARTE

ENTRÉES

LE HOMARD DE NOS COTES 28€
Préparé en tartare mi-cuit, algues, condiment lacté au wasabi,
Voile de fruit de la passion

LES MORILLES ET ASPERGES BLANCHES 23 €
Morilles en fricassée au vin jaune,
asperges blanches, lard de Colonnata, jus de volaille

PLATS

LE ROUGET BARBET 36 €
À l'étuvée, courge butternut, gel carotte et agrumes,
sauce matelote liée au boudin noir

LE RIS DE VEAU 38€
Rôti, pâte de citron, carottes glacées, échalote confite,
Pickles, jus court au Porto et ail noir

LE BŒUF WAGYU KAGOSHIMA GRADE A5 65€
(Selon Arrivage)

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 11€
Confit d'oignons rouges et myrtilles

DESSERTS

LA VANILLE ET LA POIRE 15€
Praliné noisette et vanille, tartare de poires, crème à la vanille de Tahiti,
Glace à la vanille de Madagascar

LA FRAISE GARIGUETTE 14 €
Marinée au naturel dans son jus, blanc manger farci d'un riz au lait de coco, sorbet yaourt

NOS MENUS

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « MARNE »

Menu élaboré au fil du marché

Entrée - Plat ou Plat – Dessert	35 €
Entrée - Plat – Dessert	42 €

DINER UNIQUEMENT

MENU CARTE BLANCHE

Une immersion dans l'univers du chef en plusieurs temps,
Dictée par ce que la nature nous offre au fil de la saison.

En 4 temps	65 €
------------	------

En 7 temps	85 €
------------	------

(Afin de profiter pleinement de l'expérience en 7 temps, dernière prise de commande à 21h00)

Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même pour l'ensemble de la table.

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire lors de votre réservation.

Prix net TTC - Service compris