

DEJEUNER

MENU DEGUSTATION SOURIRE « 4 TEMPS » 45
LA SELECTION DU CHEF POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ENTREE / PLAT / DESSERT 35
DU MARDI AU VENDREDI (SAUF JOURS FERIES)

Saint-Jacques de la Baie de Seine en carpaccio, eau de betterave et citron caviar
ou
Jaune d'œuf confit, risotto de topinambour, comté « 30 mois »

Daurade Royal meunière, sparassis, purée de pain de châtaigne et émulsion Riesling
ou
Poitrine de Cochon du Cantal, sirop d'érable, potimarron et noisettes du Piémont

Sorbet citron-algue, pralin de sarrasin et mousse de yahourt
ou
Texture de poire, glace au miel et émulsion bière ambrée

NOVEMBRE 2019

MENU DEGUSTATION SOURIRE « 6 TEMPS	68
LA SELECTION DU CHEF POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE	

ENTREES

Saint-Jacques de la Baie de Seine en carpaccio, eau de betterave et citron caviar	19
Jaune d'œuf confit, risotto de topinambour, comté « 30 mois »	18
Tarte Tatin cèpes-foie gras-ris de veau, jus tonka	22

PLATS

Daurade Royal meunière, sparassis, purée de pain de châtaigne et émulsion Riesling	31
Dos de cerf de la Meuse, gnocchis cacao et confiture cynorhodon	31
Poitrine de Cochon du Cantal, sirop d'érable, potimarron et noisettes du Piémont	29

DESSERTS

Gouda 48 mois, sorbet vodka-agrumes	13
Sorbet citron-algue, pralin de sarrasin et mousse de yahourt	13
Texture de poire, glace au miel et émulsion bière ambrée	13

Notre pain est fait maison à partir de farine de blé rouge du Moulin de Chantemerle