

Menu dégustation :	1 entrée 36€	et sélection de vins :	1 entrée 14€
	2 entrées 45€		2 entrées 18€
	3 entrées 54€		3 entrées 23€



Marbré de saumon mariné et algues Nori

Sorbet ricotta/ tuile tapioca/ crémeux mangues et poivre long.

Ou

Chèvre frais et vinaigre de xérès

Betteraves en textures/ gel d'agrumes/ terreau comestible et huile de noisettes.

Foie gras de canard snacké

Bouillon shitaké et miso/ texture de pommes Golden/ cébettes et citron confit.

Ou

St Jacques de Dieppe passées au beurre de ferme

Purée d'épinards/ haricot « coco » / huile chorizo et émulsion beurre noisette.

Volaille de ferme cuite lentement

Bouillon coco et citronnelle/ cromesquis de cuisses confites/ topinambour et épinard.

Ou

Pêche du moment de la maison MARTIN (supplément de 4.00€)

Cannelloni de joue de veau/ « célerisotto »/ fèves des marais/ beurre blanc et jus de coquillages.

Moelleux au chocolat 80%

Compotée de poires/ glace au lait d'amandes/ tuile cacao et tonka

(Sélection de fromages disponible pour 12€ avec sa sélection de vin.)

« Nous travaillons avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle des changements peuvent survenir dans les préparations au vu de la disponibilité des marchandises. »

