

AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

AILE DE RAIE :

Asperges verte et blanche / Crumble parmesan.
(28,50*)

Et/Ou

LES HUITRES DE ZELANDE :

Pochées dans leur jus : Mousseline de topinambour liée au foie gras /
Emulsion au vin jaune / Noix torréfiées. (23,50*)

Et/Ou

CELERISOTTO :

Truffe fraîche / Œuf cryogénisé et confit au soja. (29,50*)

Et/Ou

LANGOUSTINES & ECRESSISSES :

En velouté.
(21,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

LARD FERMIER OU BLACK ANGUS (+3.00) :

Poché, Fumé puis grillé : Chicons pleine terre / Miso / Pomme frite /
Béarnaise au siphon.

(32,50*)

Où

L'AGNEAU :

Navets de printemps / Kefta menthe coriandre / Ail des ours /
Gaufre de Pommes de terre / Jus au Romarin.

(34,50*)

Où

LA PECHE DU JOUR :

Cœur de palmier / Pommes de terre Agria / Epinards /
Mousseline au citron de Menton.

(34.50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €

Affinés par nos soins.

(*16,50 €)

Où

AGRUMES :

Yahourt méditerranéen / Miel / Croustillant / Sorbet orange sanguine.

(*11,50 €)

Où

PANA COTTA POPCORN :

Caramel au sirop d'érable.

(*11,50 €)

Où

SORBET FRAMBOISES.

Arrosé de Vodka Belvédère. + 1.00 €

(*13,50 €)

Menu en **3** services à **49.00 €** sélect. des vins à **26.00 €**

Menu en **4** services à **59.00 €** sélect. des vins à **29.00 €**

() Prix à la carte.*

Disponible uniquement les midis.