


Les entrées

Ceviche de daurade aux fraises, basilic et citron vert	17€
Cœur de ris de veau rôti, crème de fèves, espuma lait fumé	19€
Œuf poché sur lit d'asperges vertes, mayonnaise à l'ail des ours 	17€
Croustillant de bœuf, moutarde à la tartuffarde et compotée d'échalotes	16€

Les plats

Filet d'omble chevalier, risotto Venere aux salicornes, écumes vin blanc	26€
Souris d'agneau de lait des Pyrénées, jus lié aux aromates et légumes	29€
Tataki de saumon miel et sésame, purée de petits pois, fèves et asperges	27€
Pluma de cochon Duroc de Batallé aux noisettes, chou-fleur et crumble	28€