


Les entrées

Ceviche de daurade au melon, citron vert et basilic	17€
Cœur de ris de veau rôti, crème de fèves, espuma lait fumé	19€
Crème de maïs, œuf poché, jambon cru et popcorn 	17€
Tomates d'antan, burrata et pêche givrée	16€

Les plats

Filet de sandre snacké, ruban de légumes et fine ratatouille	29€
Noix d'entrecôte de veau façon « tagliata », pommes de terre grenaille	27€
Tataki de saumon miel et sésame, purée de petits pois et fève	27€
Filet de canette aux cerises, purée Dubarry aux baies roses	26€