

GOURMANDISES

Colonnata <i>Focaccia grillée, Lardo di Colonnata & crème de citron, noisette (2 pièces)</i>	9€
Carpaccio de Daurade <i>Blinis, tarama, shizo, riz soufflé (2 pièces)</i>	10€

ENTRÉES

Feta grillée & champignons <i>Shiitake & pleurote, châtaigne, miel</i>	15€
Vitello Tonnato <i>Thon, câpres frits, crème parmesan, pain grillé, citron caviar</i>	15€
Lieu confit <i>Crème d'arêtes, salicornes, betteraves, noisettes</i>	15€

PLATS

Chou farci <i>Riz noir, choux, mornay graviera, courge rôtie, purée de courge à l'orange, trévisse, jus de courge</i>	26€
Volaille jaune <i>Purée de maïs, carotte fane, foie de volaille grillé, harissa, jus corsé de volaille</i>	27€
Sebaste <i>Fregola sarda au citron confit, olive de kalamata, fenouil rôti, oignon grelot, yaourt aneth, pamplemousse confit, émulsion fenouil aneth</i>	27€
Magret de canard <i>Purée d'échalote, girolles, artichauts, cardamome, condiment menthe cresson, jus corsé de canard</i>	29€

DESSERTS

Assiette de fromages du jour - fromagerie Gautier du Marché St Quentin	12€
Kalamansi curd <i>Meringue à l'italienne Mastiha, crumble</i>	11€
Ile flottante <i>Crème anglaise tonka, huile d'olive profil grec, pistache, thym frais</i>	11€
Riz au lait <i>Crème à la vanille de Madagascar, chouchou amande, praliné noisette amande</i>	11€

