

Menu 35 Euros

Prix net TTC (Boissons non comprises)

Pour commencer...

Œuf fermier cuit à 64°C, crème de lard fumée aux bois de hêtre, blettes et mouillette de pain au curry noir.

Farm egg cooked at 64°C, bacon cream, chard with black curry toast.

Ou

Saumon Bømlo en gravlax mariné au poivre de Timut et agrumes, crème au wasabi.

Bomlo salmon gravlax marinated with Timut pepper and citrus fruit, wasabi cream.



Ensuite...

Coq au vin, oignons glacés, shitakés et baies de Tasmanie, tatin de rutabaga et pak choy.

Coq au vin with glazed onions, shitake mushrooms and Tasmanian pepper, rutabaga and pak choy tart tatin.

Ou

Dariole de brochet, riz vénéré et bisque de gambas au combawa.

Pike dariole, venere rice, a gambas and combawa bisque.



Sélection de fromages de région

Regional cheese selection

Supplément de 6,50 €



Et pour finir...

Tarte de poire pochée au safran de Touraine et chocolat fleur de Cao 70%.

Saffron poached pear and Fleur de Cao 70% chocolate tart.

Ou

Entremet aux agrumes parfumés à la rose.

Citrus fruit and rose entremet.