



# suggestions du soir

## entrées

- **Ailes de raie & houmous** 12  
Ailes de raie, houmous, pois chiches & chorizo, émulsion au piment d'Espelette, vinaigrette chimichurri
- **Vitelo tonato** 11  
Carpaccio de veau cuisson basse température, tomates confites, concombres, poivrons, féta, olives Taggiasches, mayonnaise au thon et câpres
- **Asperges & Thon rouge fumé** 12  
Jaune d'œuf confit à la sauce soja, asperges vertes et sauvages, thon rouge fumé, crème d'asperges blanches

## plats

- **Gigot d'agneau rôti & sa déclinaison de courgettes** 23  
Gigot d'agneau rôti, crémeux de courgettes, canneloni de courgettes, ricotta & basilic
- **Filet de cannette rôti au miel épicé & artichauts** 24  
Filet de cannette, crémeux d'artichauts, artichauts poivrade rôtis, échalotes au porto, jus au miel épicé & porto
- **Queue de lotte rôtie** 23  
Queue de lotte rôtie, haricots verts, petits pois, champignons, crème de champignons, noix de cajou, abricots secs, émulsion à l'ail noir

## fromages et desserts

- **Assiette de fromages** 10
- **Pavlova yuzu, fraise & basilic** 12  
Mousse yuzu, marmelade de fraises & basilic, meringues
- **Chocolat & Menthe & Tonka** 12  
Crémeux chocolat noir menthe fraîche, ganache montée chocolat Jivara & fève de tonka, crumble cacao, gelée de menthe
- **Tarte Pistache & Framboise** 13  
Crémeux de pistaches, framboises fraîches, coulis de framboises, marmelade de framboises

## suggestion de vins

- **Crozes-Hermitage rouge** 75cl 51  
Laurent Habrard, 2020
- **Chorey les Beaune** 75cl 69  
Les beaumonts, 2019
- **Chablis 1<sup>er</sup> cru** 75cl 64  
Fourchaume, Domaine du Verger, 2020

\*Allergies: Nos condiments contiennent des amandes

Nos prix sont en euros et comprennent la TVA et le service

