LE SOIR.

Les Entrées.

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, toutes nos viandes et légumes sont issus de l'agriculture française .

, and a second process of the second process	
Le Houmous de Pois Chiche Oignons, citron confit	8E
L'Oeuf Ajitsuke (notre signature)	9E
Tobiko . Graines de Sésames* . Mayo Wasabi Le Ceviche de St Jacques	13E
Pickles de radis, citron vert $L^{2}Arancini$	8E
Chorizo, yaourt aux herbes Le Poulet Panko	10E
Ketchup de coing, mayonnaise épicée Les Ravioles	10E
Champignons, noisette, céleri, sauce poulette $\operatorname{Le} \ FlatBread$ Gravlax de truite, yaourth grec, citron vert	11E
Les Plats.	
Le Chou Fleur Meunière Grenobloise, chapelure de pain	15E
Le Poisson du Moment* Butternut, fenouil rôti, bisque de crabe vert	26E
Le Paleron de Boeuf Betterave, graine de moutarde, jus corsé	24E
La Viande du Moment à Partager (2pers) Légume de saison, pommes grenailles, sauce béarnaise	48E
À Dévorer.	
La Tomme	8E
Confit d'échalotes, huile d'olive Le Chocolat *	9E
En ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette $La\ Pavlova$	9E
Clémentine, crème mascarpone, glace yaourth La Tarte Tatin	10E
Praliné amande, glace caramel	