

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, cultivés par des producteurs français .

# À Manger.

18h / 23h

## Oeuf Ajitsuke à la Japonaise 9E

Tobiko . Graines de sésames\*  
Mayo wasabi

## Haricots verts en Tempura 8E

Sauce tartare

## Panisses 9E

Mayo à l'huile de romarin .  
Ras el-hanout

## Croquettes de Boudin Noir du Vallègrain 10E

Yaourt au curry vert\* .  
Menthe

## Houmous de lentille 9E

Chili oil . Graines de tournesol\* .  
Pickles de légumes

## Échine de Cochon à la farine d'orge 24E

Sauce BBQ . Piments\*  
Pickles de carottes . Shiitake

## Tartare de quasi de Veau 22E

Moules de bouchot\* . Mayo livèche\* .  
Radis lacto

## Flatbread 14E

Haddock\* . Yaourt à l'aneth\* .  
Condiment kumquat poivron

## Aubergines confites 15E

Gremolata . Rhubarbe . Pecorino .  
Amandes\* . Labneh de brebis

## Thonine crue 21E

Jus d'arrêtes .  
Pickles de piment jalapeños

## Courgettes Snackées Straciatella 18E

Pan grattato\* .  
Épices zaatar\*

## Chèvre frais de la Ferme des Marronniers 10E

Origan sauvage .  
Huile d'olive de Kalamata

# À Dévorer.

## La Ganache Chocolat 9E

Oseille . Grué de cacao

## L'Île Flottante 10E

Fraises . Sarrasin\* . Crème au thym citron . Rhubarbe

## La Pana Cotta 11E

Compote d'abricot . Praliné aux graines de courge