

## TERRE & MER, INGRÉDIENTS DE SAISON

### L'ATELIER

<b>LE BŒUF</b>	18.00€
Boeuf au couteau, marinade méditerranéenne, câpres, tomates confites, parmesan, burrata et pesto de céleri.	
<b>L'ASPERGE</b>	16.00€
Asperges blanches tiédies, crème de mimolette, oeuf mimosa et lard colonata	
<b>TRIO DE TARTARE DE POISSONS</b>	17.00€
Tartares de Haddock, Dorade, Saumon Fumé, crème sarasson et blinis	

### À PARTAGER

<b>LE PIED DE COCHON</b>	23.00€
Pied de cochon pané, langoustines sautées au beurre noisette, mayonnaise au saté	
<b>LE VÉGÉTARIEN</b>	12.00€
Curry de lentilles corail au lait de coco	
<b>LE FISH</b>	14.00€
Goujonnettes de poissons panées, sauce Gribiche	

<b>LE RIS DE VEAU</b>	39.00€
Ris de Veau meunière, crémeux d'oignons, champignons boutons et Pommes de terre tournées	

<b>L'AGNEAU</b>	30.00€
Côtes d'Agneau grillées, minestrone de légumes de saisons aux épices, jus corsé à l'ail des ours	

<b>LE LIEU JAUNE</b>	27.00€
Filet de Lieu Jaune poché au lait de coco, thé vert et citronnelle, endives braisées à l'angustura et mousseline de brocolis, sauce dugléré	

<b>LE SAUMON</b>	26.00€
Pavé de Saumon LABEL ROUGE, grillé, risotto de courgette, parmesan et pignon de pin	

### GOURMANDISES

<b>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINES « Le temps d'un Fromage »</b>	12.00€
--	--------

<b>LE CHEESECAKE</b>	11.00€
Cheesecake au citron vert, sablé spéculos, tuile à l'orange	

<b>LE POIVRON - FRAMBOISE</b>	11.00€
Tartare de poivron et framboise, mousse framboise, biscuit madeleine et sorbet poivron caramélisé	

<b>LE CACAO / VANILLE</b>	11.00€
Pate sucrée au cacao noisette, ganache chocolat blanc, praliné au grué de cacao crème prise à la vanille et crumble cacao fleur de sel	

<b>LE TUTTI FRUTTI</b>	11.00€
Pastèque marinée à la fleur d'oranger, fruits frais de saison, confit de kumquat condiment orange sanguine au Sichuan, sorbet fromage blanc	