



TERRE & MER, INGRÉDIENTS DE SAISON

L'ATELIER

LE FOIE GRAS	18.00 €
Foie Gras mi – cuit, pain brioché, gelée de Muscat et chutney de fruits rouge	
L'ARTICHAUT	16.00€
Crèmeux d'artichaut, œuf parfait , pate de jaune d'œuf et chips d'artichaut	
LA GAMBAS	19.00 €
Mi - cuit de Gambas de Madagascar, crèmeux de parmesan, gelée d'hibiscus et avocats torréfiés	

A PARTAGER

LE FAUX FILET	20.00 €
Carpaccio de faux filet fumé et coppa au poivre, sorbet cornichon	
LA PASTEQUE	14.00 €
Croustillant de quinoa, pavés de pastèques marinés au soja, sauce thaï	
LE FISH	15.00 €
Ballotines d'églefin panées, sauce Gribiche	

LE BŒUF	32.00 €
Filet de Bœuf Limousin, compotée de fruits, gingembre et vanille. Croustillant de pomme de terre au paprika fumé, sauce Sangria.	
LE COCHON	28.00 €
Poitrine de cochon confite, glacée au miel et soja, tentacules d'encornets grillées, risotto de frégalas au chorizo Ibérique.	
LE MAIGRE	36.00 €
Pavé de Maigre, langoustines aux épices Terre de Sienne, crèmeux de riz à l'ail doux, tombée de Tétragone	

GOURMANDISES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES « Le temps d'un Fromage »	12.00 €
LE BRIE / PECHE	11.00€
Pêche rôtie au piment d'Espelette, confit de citron et thym, mousse brie, fruits frais	
TOMATE / BASILIC/ FRAMBOISE	11.00€
Tomates confites, sorbet framboise basilic, crumble coco, pesto basilic et crème légère	
LE CACAO / VANILLE	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	
LE ROCHER	12.00 €
Finger au chocolat Azélia, caramel à la fleur de sel et cacahuètes	