A LA CARTE

Pour l'ensemble de la table

ENTRÉES

BETTERAVE ET MYRTILLE 29 €
En tartelette, compotée de myrtille, crème de betterave cuite au barbecue,
yaourt aux myrtilles fermentées, betterave au naturel glacée dans son jus

LE CRESSON DES FONTAINES ET CHAMPIGNONS DE PARIS 29 €
Condiment de cresson acidulée, crème de champignons de paris,
beurre de cresson et champignons de paris glacés au jus

PLATS

LE POISSON DU MOMENT MATURÉ 59 €
Tarte cèleri et obione, rouleau de cèleri confit,
couteaux de mer en marinière et en sauce

LE RIS DE VEAU, SARDINE ET ALGUES 49 €
Fenouil glacé au jus, velours de sardine, biscuit de ris de veau,
écrasé de pommes de terre au beurre frais d'Ardèche et algues, jus de veau et sardine

LE PIGEON GIROLLES ET CAPUCINE 65 €
Rôti sur le coffre, cuisse confite, girolles juste poêlées et en crémeux,
sauce diable et émulsion capucine

DESSERTS (À la prise de commande)

LE CHOCOLAT DE MR COMTE ET SHISO 19 €
En ganache, sorbet shiso, croustillant grue cacao et mousse fève de cacao

LA NOISETTE DU PIÉMONT 22 €
En ganache, en croustillant, en praliné et en crème glacée, citron brulé

LA POMME VANILLE 24 €
Ganache chocolat dulcey, caramel beurre salé, pomme au naturel et cuite, mousse à la vanille du Sri Lanka et crème glacée au chocolat dulcey

Taxes et service inclus
Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons