

## DINNER

# -Smørrebrød-

## Table & cave

- Raviole de Pot au Feu de Joue de Bœuf « Charolais »  
Aux Algues Wakamé, Enoki,  
Salicorne & Crevettes Grises,  
Bouillon Parfumé Gingembre - Citronnelle • 14€

- Risotto Carnaroli,  
Crèmeux de Topinambour,  
Copeaux de Jambon Serrano,  
Emulsion à l'Huile de Noisettes de « Vensat » • 14€

\*\*\*\*\*

- Dos de Skrei de Norvège « Nacré »,  
Panais Rôtis au Jus de Volaille,  
Ecume d'Ail Noir d'Aomori • 22€

- Carré de Cochon Fermier d'Auvergne Confit au Tandoori,  
Textures de Betteraves,  
Gel de Yaourt Fumé,  
Jus au Miel d'Ici • 24€

\*\*\*\*\*

- « Vaffle » Caramélisé,  
Crèmeux Praliné, Crumble Chouchou,  
Gel & Glace Bergamote • 10€

- Tarte Croustillante,  
Crèmeux Citron,  
Blanc en Neige au Miel de « chez Samuel »,  
Crème Glacée au Sarrasin & Graines Sobacha • 10€

- Saint-Honoré,  
Comme une Forêt Noire au Chocolat  
« Ceiba » de la Maison Weiss,  
Glace à la Fève Tonka • 10€

**Entrée • Plat • Dessert : 34€**

**Assiette de Fromages : (6€ supp menu) • 8€**

## TASTING

- Noix de Saint-Jacques des Côtes Bretonnes,  
Textures de Carottes,  
Emulsion de Jus de Coquillages à la Pistache • 28€

\*\*\*\*\*

- Tranche Epaisse de Longe de Veau Confitée  
Crèmeux de Poire de Terre,  
Pleurotes de Panicaut Rôties, Tuile Sarrasin,  
Jus au Café • 29€

\*\*\*\*\*

### « LES YEUX FERMES »

**Menu 4 Touches : 52€**

**Assiette de Fromages : (6€ supp menu)**

### « Expérience Les Yeux Fermés & Vins »

4 Verres de Vin de 6cl,  
En Accord Mets & Vins « Les Yeux Fermés » • 18€

1 Coupe de Champagne + 4 Verres de Vin de 6cl,  
En Accord Mets & Vins « Les Yeux Fermés » • 27€

Prix net T.T.C en Euros  
Service Compris.