

## menu

# MIDI

- Tronçons de Poireaux Confits,  
Brunoise de Tête de Veau Braisée,  
Jus Aigre Doux aux Fines Herbes.
- Focaccia au Romarin,  
Brouillade d'œuf de la Ferme de Léa  
Au Gorgonzola & Noix.
- 
- Pièce de Bœuf Snackée,  
Gratin de Macaroni,  
Sauce aux Poivres.
- Cocotte de Couscous Perlé,  
Textures de Choux Fleur,  
Emulsion Lait de Coco,  
Gingembre & Citronnelle.

•••

- Sablé Breton au Charbon Végétal,  
Lemon Curd & Sorbet 3 Agrumes.

### Entrée + Plat + Dessert

- 20€ • 18€

•••

### Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 18,50€ • 17€

## menu

# LUNCH

- Raviole de Pot au Feu de Joue de Bœuf Charolais  
aux Algues Wakamé, Enoki,  
Salicorne & Crevettes Grises,  
Bouillon Parfumé Gingembre - Citronnelle.

- Risotto Carnaroli,  
Crèmeux de Topinambour,  
Copeaux de Jambon Serrano,  
Emulsion à l'Huile de Noisettes de Vensat.

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

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

- Saint-Honoré,  
Comme une Forêt Noire au Chocolat  
« Ceïba » de la Maison Weiss,  
Glace à la Fève Tonka.

•••••

Entrée • Plat • Dessert : 34€

Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 29€

Assiette de Fromages : 6€

## menu

# SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud »  
est le concept même du sandwich ouvert danois.

- PØRK –  
Echine de Porc Confitée, Condiments Pommes  
Curry, Céleri Rémoulade, Chapelure de Noix.

- HADDØCK –  
Lamelle de Haddock Fumé, Pomme de Terre  
Ratte Confitée, Oignons Rouge.

- GØAT –  
Crèmeux de Chèvre Frais, Julienne de  
Betteraves Crues, Miel & Pickles.

- - SØDET - (sucré)  
Ile Flottante à la Vanille Tahitienne, Tuile  
Caramel.

2 salés + 1 sucré } 15,50€  
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)  
**Cabillaud en Tempura  
& Pommes Allumettes**  
+Dessert

19€