

DINNER

- Pizzetta à la Burrata de Buffala,
Lamelles de Courgettes & Zephyr,
Poutargue Râpée • **14€**

- Tartare de Veau de Lozère,
Gombo, Pain de Maïs Pourpre,
Crème A.O.P de Bresse aux Œufs de Saumon • **14€**

- Dos de Merlu Rôti sur Peau,
Cocotte de Légumes de Chez Léa, Coques,
Sauce Poulette • **22€**

- Poitrine de Pintade Fermière d'Auvergne,
Carottes Fanes, Crémeux Carottes Coriandre,
Jus Parfumé à la Camomille Matricaire • **24€**

- « Tacos »
Pêche Melba,
Gel de Groseilles & Amandes Grillées, • **10€**
Glace à la Vanille de Tahiti.

- Gavotte au Chocolat de Blé Soufflé,
Crémeux « Bassam » de la Maison Weiss,
Gel Abricot & Sorbet Reines des Prés • **10€**

- Tarte Orientale,
Kadaïff Croustillant,
Crémeux Anéo au Thym Frais & Fruits Rouge,
Sorbet K6 de « Chez Nico à Beaumont »
Parfumé au Poivre Timut • **10€**

Entrée • Plat • Dessert : 34€

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

-Smørrebrød-

Table & cave

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

TASTING

- Ventrèche de Thon Mi-Cuit,
Gaspacho de Tomate « Cœur de Bœuf »
Parfumé aux Algues,
Condiments Prunes-Miso • **18€**
(5€ supp Menu Dinner)

- Faux Filet de Bœuf Label Rouge Charolais,
Sauce Poivre, Frites Maison • **28€**
(6€ supp Menu Dinner)

« 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€**

« La Liste des Allergènes est Disponible sur Demande »