

Menu Déjeuner

2 Plats (entrée- plat ou plat-dessert) 32€

3 plats (entrée-plat-dessert) 38€

4 plats (entrée-poisson-viande-dessert) 58 €

L'AUBERGINE

*Légèrement fumée et crémeuse, sucs de tomates
Parfumés à la graine de moutarde, melba d'anchois de Cantabrie*

Ou

LA SARDINE DE L'ATLANTIQUE

*Juste voilée, sucs de courgettes,
Caillé de brebis citronné, melba à l'encre de seiche*

~

LE CABILLAUD

*Cuit nacré et effeuillé, servi dans un bouillon de coquillages
et haricots tarbais subtilement safranés*

Ou

LES SOT-L'Y-LAISSE

*Cuits au poêlon, servis avec un risotto vialone nano au beurre végétal,
Girolles clou, pousses acidulées*

~

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

*Langres, Chaource & Comté
(Supplément 9€)*

Ou

FRAICHEUR DE MELON

*Confit à la framboise, mousse de lait mentholée,
Sorbet melon*

Ou

LE PRALINÉ

*Crémeux au chocolat Guanaja, confit d'agrumes,
Glace onctueuse aux pralins*

Servi uniquement au déjeuner

Prix nets, service et TVA inclus

Accords mets et vins sur demande