

À PARTAGER 18€

Focaccia toastée, anchois de Cantabrie, écrasé d'artichauts au basilic, tomates confites

Piments de Padrón sautés au paprika fumé, mayonnaise au chipotle

ENTRÉES 13€

Maquereau à la Flamme

Radis noir, baies roses, ajo blanco, condiment à l'ail noir

Gambas de Madagascar à la Citronnelle

Radis green meat, pamplemousse au piment guajillo, champignons shimeji

Chou Pointu

Poitrine de porc fermière, condiment caccio e pepe, jus de viande à l'huile de noisette

Œuf Parfait 63°

Espuma maïs, tombée d'oignons, soubressade et croquant de tortilla

PLATS 26€

Canette à la Plancha

Betterave au Balsamique Blanc, Estragon, Anchois, Jus Perlé

Maigre saisi doucement au beurre noisette

Chou romanesco, purée de chou-fleur au raifort, beurre blanc au citron

Saint-Jacques à la plancha

Salsifis, pickles de coing, sauce au barde

+4€

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la cheffe

Topinambour rôti, chou kale, noisettes, émulsion vin jaune

+12€

Côte de Cochon Duroc 700 g Pour 2 Personnes

Pommes de terre grenaille, ail noir, Béarnaise

+12€/P

DESSERTS 13€

Déclinaison autour du raisin

Ganache yaourt, biscuit de Savoie

+3€

Sphère au Chocolat déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la cheffe

Poires pochées au safran, granola orange confites, biscuit moelleux à l'orange, glace vanille

Baba au rhum et aux épices

Ganache au thé chaï, gingembre confit, pommes caramélisées et en crème glacée

Tarte aux Quetsches façon amandine

Crème fraîche, sorbet quetsches - cannelle

Assiette de Fromages Affinés

Saint-Nectaire, Sainte-Maure-de-Touraine, Camembert

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et véganes.
La liste des allergènes est à votre disposition.

Taxes et service inclus, prix en euros TTC

BEATRIZ
Gonzalez