

ENTRÉES

Tataki de Boeuf « Simmental » Faux - filet Simmental, curry vert de cresson, sommités de brocolis, pickles d'échalotes, radis noir	14€
Betterave rouge rôtie Anguille de rivière, betterave crapaudine, crème crue fermière	14€
Vitello Tonnato Quasi de Veau basse température, radis d'hiver, pickles de graines de moutarde, sauce Tonnato	14€
Course Butternut rôtie Suprêmes d'orange caramélisés au miel de fleur, pecorino, huile d'olive à l'orange	14€
Velouté de châtaigne - miso Sot-l'y laisse de volaille sautés, duxelle de champignons	14€

PLATS

Pêche du jour Poêlée de légumes, salsifis, carottes, choux de Bruxelles, navets, sauce Hollandaise à la bisque de langoustine	32€
Saint-Jacques à la plancha (+3€ dans le menu) Topinambours rôties, purée de pomme de terres fumée, poire Comice poêlée, émulsion de corail vanillé	35€
Nikuman, Brioche farcie au cochon Shiitake, poireaux, tombée de choux blanc, graines de sésame « Umiboshi », jus à la moutarde	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Crème de céleri à la truffe, poêlée de crosnes, truffe noir mélanosporum, jus de veau	41€
Entrecôte Limousine - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Pommes de terres grenailles, salade scarole, pignons de pin, aioli	42€/pers

DESSERTS & FROMAGES

Kiwi, aloe vera, citron vert Kiwi mariné au citron vert, dacquoise aux amandes, gel citron vert, mousse et sorbet à la menthe	13€
Sphère déstructurée façon tiramisu « Tannea 43% » Madagascar <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Crumble café, chantilly mascarpone, caramel au café, glace amande - vanille	15€
Marron, cassis, tonka Cake marron, meringue croustillante, pickles et gel de cassis, crème glacée tonka	13€
Tarte fine orange, pamplemousse, kaki Pâte feuilletée, crème pâtissière cannelle, compotée d'agrumes, kaki flambé, sorbet citron	13€
Assiette de fromages affinés Beaufort, Ossau Iraty, Selles sur cher, condiment coing au cumin	13€
Baba au gin et aux agrumes Citron confit, gel clémentine, chantilly vanillée, sorbet yuzu - menthe basilic	13€