

LA BUVETTE

Amuse-bouche

(Tourteau, yacon aux algues et emulsion citron noir)

Velouté de topinambour, orge perlé, kale croustillant

Nameko, poireau grillé et bleu d'Auvergne

(Maquereau juste saisi, crème de noix et tomate acidulée)

Fregola aux coquillages, poutargue et salicornes

Entrecôte, crème de panais et choux de Bruxelles

Sélection de fromages des caves Antony en Alsace – 10 euros

Poire, glace au lait ribot et mastiha, caramel

(Noix de coco, fruit de la passion & citronnelle)

Mignardises

Menu L : 49€

5 services

Menu XL : 64€

8 services

Fromages : 10€

Menu végétarien : 46€

5 services

Amuse-bouche

Velouté de topinambour, orge perlé et kale croustillant

Poireaux rôtis, crème de bleu d'Auvergne, nameko, blé noir

Fregola, carottes, salicornes et crème d'ail doux

Mijoté de Shiitake, chips de panais, choux de Bruxelles

(Sélection de fromages des caves Antony en Alsace – 10 euros)

Poire, glace au lait ribot et mastiha, caramel

Mignardises