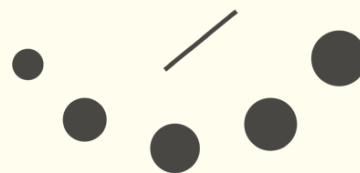


# M E N U

dégustation 5 temps  
75.00€



## AMUSES BOUCHES

CAROTTES, PURÉE DE FANE, CRÉMEUX CHAMPIGNON, NOIX DE MUSCADE,  
ESPUMA DE MOUSSE BRULÉE

SALADE GRILLÉE, CRÈME DE SALADE ET ÉPINARD, COTTAGE CHEESE,  
PURÉE DE FOIE DE CABILLAUD, MIZUNA

LIEU NOIR, PURÉE DE BROCOLIS BRULÉES, RADIS NOIR, BLETTES, SAUCE BEURRE FUMÉ & AIL

RIBEYE DE VEAU, DÉCLINAISON D'OIGNONS, PURÉE DE DATTES, CHOUX DE BRUXELLES,  
JUS DE VIANDE

POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT CHOCOLAT, ESPUMA TONKA, BISCUIT YAOURT GINGEMBRE

ASSIETTE DE FROMAGE 10.00€

*Notre chef Emmanuel s'inspire des saisons, de son amour de la gastronomie, de son expérience et des produits frais qu'il choisit avec soin auprès de producteur et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.*

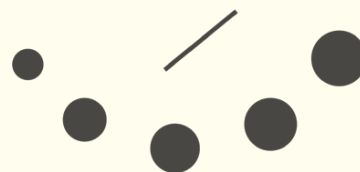
Les prix sont exprimés en euros, TTC, service inclus  
Veau origine France

pianovins

# M E N U

découverte 8 temps

95.00€



CAROTTES, PURÉE DE FANE, CRÉMEUX CHAMPIGNON, NOIX DE MUSCADE,  
CRÈME DE MOUSSE BRULÉE

MOUSSE DE ST JACQUES, PRESA DE BELLOTA, ARTICHAUTS,  
GELÉE D'ORANGE SANGUINE, ORANGE

SALADE GRILLÉE, CRÈME DE SALADE ET ÉPINARD, COTTAGE CHEESE,  
PURÉE DE FOIE DE CABILLAUD

HOMARD BRETON CUIT DANS LA GRAISSE DE CANARD, CHOUX-FLEURS, AIL DES OURS

LIEU NOIR, PURÉE DE BROCOLIS BRULÉES, RADIS NOIR, BLETTES, SAUCE BEURRE FUMÉ & AIL

FÉRA, ASPERGES SAUVAGES, ÉMULSION RÉGLISSE, PURÉE D'ASPERGES

RIBEYE DE VEAU, PURÉE D'OIGNONS, PURÉE DE DATTES, CHOUX DE BRUXELLES, JUS DE VIANDE

POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT CHOCOLAT, ESPUMA TONKA, BISCUIT YAOURT GINGEMBRE

ASSIETTE DE FROMAGE 10.00€

*Notre chef Emmanuel s'inspire des saisons, de son amour de la gastronomie, de son expérience et des produits frais qu'il choisit avec soin auprès de producteur et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.*

Les prix sont exprimés en euros, TTC, service inclus  
Veau origine France

pianovins