



MIDI ET SOIR

(Prix nets TTC, service compris)

À LA CARTE AU CHOIX

entre **13 €** et **33 €**

MENU DÉCOUVERTE

(Les menus sont à commander pour l'ensemble de la table)

Menu Carte Blanche en 5 temps **89€**

Menu Carte Blanche en 7 temps **109€**

ACCORDS METS ET VINS

(Les accords sont composés de verres de vin de 8cl)

Découverte 5 verres **59€**

Découverte 7 verres **79€**

ENTRÉES

CHOU-FLEUR DE FLORA **16€**

Chou-fleur rôti, tahini et sésame en plusieurs façons, pesto coriandre, sumac

SHIK-SHAK-SHOK **15€**

Gâteau de poivron rouge, œuf mollet, siphon fêta, sorbet végétal, persil

SAINT-JACQUES À L'OSEILLE **25€**

Saint Jacques snackée, salade d'oseille orientale, bulles d'huile d'olive, aïoli curcuma, amandes X2

TRANSITION **27€**

MANTI CAUCASE

Raviole d'Arménie au champignon, chou rouge en 2 façons, yaourt à l'origan, sumac brûlé et rose

PLATS

TERRE À MER DE LOTTE 3.0 **33€**

Lotte, bonbon de volaille, salsifis, crumble café, jus de viande, gribiche

LE LAPIN PAS LE LIEVRE **32€**

Râble de lapin, tartelette poireaux / chanterelles, topinambour, jus corsé au foie gras

LA VOLAILLE MARCHE À LA CAROTTE **31€**

Volaille fermière, carotte glacée, raisins blancs, poitrine fumée, beurre blanc, épinard

FROMAGE

LA TOMME ET DU ROSÉ **13€**

Tomme de Savoie, pamplemousse givré et son gel, tuile au piment d'Espelette

DESSERTS

POULET MOUSSÉ **16€**

Mousse chocolat Gianduja, caramel "beurre" salé, pois chiche en 3 textures

HAWAIIJ, PAS QU'UNE ÉPICE **14€**

Chantilly fenouil, chocolat noir/curcuma, glace tonka / cardamome, crumble vanillée, biscuit cacao

MHALABIEH, C'EST UN PETIT FLAN **15€**

Flan à la fleur d'oranger, kaki, crème de pistache, caramel d'avoine, kumquat