



## MIDI ET SOIR

(Prix nets TTC, service compris)

### À LA CARTE AU CHOIX

entre **15 €** et **36 €**

### 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

POUR UN PLAT DE LENTILLES....

20€

Salade de lentilles, pomme de terre, vinaigrette, consommé de volaille, curcuma, caviar

DONNEZ UN POISSON À UN HOMME

25€

Sériole Ikejime à cru, cresson et argan, fruit de la passion, oignon grelot, émulsion baharat

SALUT CHER GHAPAMA

18€

Butternut, voile de cumin, raisin, velouté d'amandes, crumble de riz soufflée

### TRANSITION

JE NE PEUX PAS, J'AI CHAMPIGNON

28€

Shiitake en 2 cuissons, origan, sphère d'épinard, jus de champignon, tuile d'agrumes

### PLATS

LA SOLE EST UN MIRACLE

32€

Sole, croûte de pignon de pin, navet boule d'or, beurre blanc citronnée, œufs de truite

LE BŒUF ET LA BLETTE

34€

Filet de bœuf, gratin de topinambour/blette, sauce Foyot, ail noir/zaatar, samboussek

LA COLÈRE DE VEAU

36€

Ris de veau, freekeh en 2 façons, poireaux, jus corsé

### FROMAGE

LE COMTÉ SE FEND LA POIRE

15€

Comté affinée 18 mois, poire conférence caramélisée, gel de vin blanc

### DESSERTS

POULET MOUSSÉ

17€

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

SOUS LE GRENADIER

16€

Grenade, meringue, Shizo vert, siphon coco, huile de menthe

LA TRUFFE EST PAS-NÉE

19€

Panais poché, truffes, semoule/pistache/tournesol, Granny Smith, glace truffes, rose