# Menu Sienne

Canapés & Amuse-bouche

**Le Chou de Bruxelles**
*rôti au café, risotto de petit épeautre au lait de noisette & sucs de légumes*

**Les Saint-Jacques**
*juste tièdies, condiment iodé, crème onctueuse de banane plantain au colombo & jus court au rhum vieux*

**Le Veau**
*balance entre la poire & le fenouil*

**La Tomme**
*en crème givrée, poire à la cardamome noire & menthe chocolat*

**Le Souvenir d'un Chocolat Chaud**
*mousse chocolat chaud au beurre demi-sel & brioche toastée*

130€
Menu hors boissons & vins

85€
Accord mets & vins 5 verres

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Menu Ochre

Canapés & Amuse-bouche

**Le Chou de Bruxelles**
*rôti au café, risotto de petit épeautre au lait de noisette & sucs de légumes*

**La Raviole**
*de foie gras, bouillon de volaille au sarrasin & citron noir d'Iran*

**Les Saint-Jacques**
*juste tièdies, condiment iodé, crème onctueuse de banane plantain au colombo & jus court au rhum vieux*

**Le Veau**
*balance entre la poire & le fenouil*

**La Tomme**
*en crème givrée, poire à la cardamome noire & menthe chocolat*

**La Pomme Verte**
*en fraîcheur, verveine & citron caviar*

**Le Souvenir d'un Chocolat Chaud**
*mousse chocolat chaud au beurre demi-sel & brioche toastée*

170€
Menu hors boissons & vins

110€
Accord mets & vins 7 verres

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Menu Havane

Également disponible en 7 plats
Menu végan possible sur demande, avec un préavis de 48h

Canapés & Amuse-bouche

**Le Chou de Bruxelles**
*rôti au café, risotto de petit épeautre au lait de noisette & sucs de légumes*

**La Châtaigne**
*en velouté à la cardamome verte, fine royale de céleri*

**L'Éryngii**
*rôti, praliné de champignon, cresson & siphon au lait de noisettes*

**La Tomme**
*en crème givrée, poire à la cardamome noire & menthe chocolat*

**Le Souvenir d'un Chocolat Chaud**
*mousse chocolat chaud au beurre demi-sel & brioche toastée*

130€
Menu hors boissons & vins

85€
Accord mets & vins 5 verres

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Menu Signature

Canapés & Amuse-bouche

---

**Le Chou de Bruxelles**
*rôti au café, risotto de petit épeautre au lait de noisette*
*& sucs de légumes*

---

**Le Veau**
*balance entre la poire & le fenouil*

ou

**Les Saint-Jacques**
*juste tièdies, condiment iodé,*
*crème onctueuse de banane plantain au colombo*
*& jus court au rhum vieux*

---

**La Tomme**
*crème givrée, poire à la cardamome noire*
*& menthe chocolat (+2€)*

---

**Le Souvenir d'un Chocolat Chaud**
*mousse chocolat chaud au beurre demi-sel*
*& brioche toastée*

90€
Menu hors boissons & vins

55€
Accord mets & vins 3 verres

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Menu Déjeuner

## Entrée - 22€

**La Châtaigne** (V)
*en velouté à la cardamome verte, fine royale de céleri*

ou

**L'Œuf**
*friand, siphon de coco de Paimpol fumé & jus corsé*

## Plat - 30€

**Le Veau**
*la blanquette au wasabi & riz à sushi*

ou

**Les Crevettes**
*en raviole, pesto au piment vert*
*& jus de crevette à la piperade*

ou

**L'Éryngii** (V)
*rôti, praliné de champignon,*
*cresson & siphon au lait de noisettes*

## Dessert - 18€

**La Pomme Verte**
*en vacherin à la verveine, huile de basilic & citron caviar*

ou

**Le Butternut**
*infusion au pain d'épices, sorbet butternut & citron jaune,*
*chips de riz praliné*

55€
Menu & café inclus

50€
Accord mets & vins 3 verres

Prix nets en euros, taxes et service compris.