

À PARTAGER... OU PAS !

Disponible au Bar et au Rooftop

TOURTEAU ROLL	14 €
LE HOUMOUS	9 €
ASSIETTE DE PATA NEGRA	22 €
CROMESQUIS DE BRANDADE DE MORUE <i>la sauce tartare</i>	10 €
LE CROQUE-MONSIEUR	13 €
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGE	12 €

MENU 35 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU 47 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES (12€)

L'OEUF PARFAIT

Girolles, morilles et émulsion au vin d'Arbois

LA SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques, gel de kalamansi, guacamole, avocat brûlé et cazette

LA DORADE ROYALE

Ragoût de carottes, pickles de carotte et de gingembre, leche de tigre

LE TARTARE DE BŒUF

Taillé au couteau, jaune d'œuf confit, radis et câpres

L'ARTICHAUT

En velouté, copeaux de truffe, huile de truffe de notre fabrication et brioche truffée maison

PLATS (25€)

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Champignons, raviole de homard à l'estragon, émulsion des têtes au thé fumé

LE HOMARD

En ravioles, bisque et émulsion de homard au combava

LE RISOTTO DE SAINT-JACQUES

Risotto au Parmesan, légumes de saison, émulsion de bardes et noix de Saint-Jacques

LE BAR

Blettes, condiment noix et raisins en pickles, émulsion de tête et huile d'aneth

LE TOURNEDOS ROSSINI

Bœuf sauce Périgueux, foie gras poêlé, toast truffé et pommes grenailles

*Supplément
10€ / personne*

LE RIS DE VEAU

Jus de veau chocolaté, mousseline de carotte, carotte glacée et purée Robuchon

*Supplément
10€ / personne*

LA CÔTE DE BŒUF

*Grillée au barbecue, sauce à choisir : Béarnaise, Poivre ou Échalote ; pommes grenailles
Pour 2 personnes -- PRÉPARATION 25/30 MINUTES*

*Supplément
15€ / personne*

FROMAGES (9€)

Notre chariot... de la région et d'ailleurs

DESSERTS (12€)

LA TARTE TATIN

Feuilletage caramélisé, pomme Golden en spirale et glace fleur de lait

LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat 70%, glace noisette maison, dacquoise et copeaux de chocolat noir

LA POIRE BELLE-HELENE

Poire confite, pignons de pin, sauce chocolat, chantilly et glace vanille maison

LE SOUFFLE PISTACHE

Accompagné de glace pistache maison

LE MIEL

Tuile au lait, glace au miel et madeleine chaude