

ENTRÉES

Oeuf - 10 €

Oeuf bio craquant-coulant, embeurré de chou chinois, coeur de canard, germe de soja et Jack Be Little confit.

Boeuf - 10 €

Gravlax de coeur de rumsteak régional au cumin et graines de fenouil, carpaccio de radis green meat, red meat, radis bleu, red misato, ketchup de cassis fumé

Cochon - 13 €

Poitrine de cochon d'antan de la ferme Deman, à Templemars, cuite à basse température, noix de Saint-Jacques de Boulogne snackée, sauce vierge légèrement épicée, jus de cochon, salsifi frit et salade de chou de Bruxelles.

PLATS

Plat du jour - 14 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi.

Poulet - 18 €

Suprême de poulet jaune cuit à basse température, céleri confit entier au four, purée de céleri et pickles, jus de tête de crevette grise monté au beurre, chou kale sauté.

Cochon - 21 €

Echine de cochon fermière cuit à basse température, shiitake rôtis, espuma de topinambour, chou pack choi confit.

Saint-Jacques - 28 €

Noix de Saint-Jacques snackée, tarte fine de boudin noir et confit d'échalotte au citron jaune, chou-fleur en textures, raifort râpé, jus de veau.

FROMAGE

Fromage - 10 €

Sélection de fromages affinés par notre fromager Romain Olivier.

DESSERTS

Poire - 9 €

Poire pochée aux épices et agrumes, sorbet poires, ganache montée au chocolat lactée caramel granola maison, sauce poire acidulée, espuma poire, caramel au beurre salé.

Mont Blanc - 10 €

Meringue craquante, mousse légère au marron, spaghetti de crème de marron confit, crème glacée marron, pickles de pomme Granny Smith, sauce citron jaune.

Coing - 10 €

Coing caramélisé, biscuit carotte et huile d'olive, crème mascarpone à la fève de Tonka, crème glacée à la carotte, orange, citron, noix sablée.

Nous changeons une entrée, un plat et un dessert chaque jeudi.
Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous n'utilisons plus de viande de pangolin.

Prix net, service compris.