

Nos Formules

- Disponibles au déjeuner et au diner

Entrée - Plat 38€

Plat - Dessert 38€

Entrée - Plat - Dessert 44€

ENTREES

- **Thon blanc de ligne mariné aux agrumes** 15€
Blette à la citronnelle , gaspacho à la framboise, condiment estragon
- **Tortellinis farcis aux champignons et ricotta** 14€
Consommé de poule, éclats de parmesan
- **Foie gras de canard mi-cuit** 15€
Gelée de citron de Menton, brioche maison toastée
- **Fraicheur de tomates anciennes** 13€
Sarriette et basilic, granité de pomme Granny Smith

PLATS

- **Lotte rôtie** (+5€ dans le menu) 32€
Caviar d'aubergine au yaourt, tempura d'aubergine, lait de coco au curry rouge
- **Daurade à la plancha** 28€
Chou fleur multicolores en deux façons, crumble aux noix, jus de viande tranché au vinaigre
- **Ris de veau crousti-fondant** (+5€ dans le menu) 32€
Palet de courge confit, écrasé de potiron, condiment tamarin, coeur de sucrine, chapelure aux herbes
- **Côte de veau au sautoir** - A partager pour 2 personnes (+8€ dans le menu) 35€/pers
Pressé de topinambour, tombée d'oignon au vin rouge, espuma de moelle aux herbes

FROMAGE

- **La briquette de l'écaillon - Fromage de chèvre au lait cru** 12€
Jean Philippe Bourgeois - Vendegies sur Ecaillon

DESSERT

- **La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja** (+3€ dans le menu) 17€
Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, et glace vanille
- **Tartelette aux mirabelles** 14€
Ganache chocolat blanc et yuzu, condiment orange sanguine, glace yaourt et mirabelle
- **Fraicheur d'ananas et coco** 14€
Mousse exotique, panna cotta citronnelle
- **Figue de Solliès à la crème de Cassis** 14€
Mousse au chocolat équatorien, pistache d'Iran torréfiée, crème de cassis