

ENTRÉES

Betterave en gravlax, sauce « lèche du tigre » au coco / gingembre, huile de coriandre

OU

Carpaccio de dorade, radis, kumquat, vinaigrette aux agrumes, capucine

 $O\iota$

Tartare de bœuf, mille-feuille de bintje à l'algue Nori, caviar Avruga

PLATS

Filet de canette au miso, purée de butternut, shiitake, jus court au ponzu et grué de cacao

OL

Thon rouge mi-cuit en chermoulah, condiment céleri râve et poire, sauce vierge hivernale

 $O\iota$

Ravioles maison de butternut et fromage de chèvre de la ferme du Buis

DESSERT

Brownies chocolat et piment doux, sorbet passion, crème anglaise au safran



MENU **40€** PAR PERSONNE Hors boisson

FORFAIT BOISSONS 30€ PAR PERSONNE

JE RÉSERVE

