

-tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef, Thomas Hubert -

Les entrées

. **SAUMON EN GRAVLAX**/ crémeux de betterave & citron Pays/ chips de pain & roquette...12

. **TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**/ confit de figes & gelée de porto/ pain toasté...16

. **L'ŒUF PARFAIT**/ purée de carotte au cumin & coriandre/ noisettes grillées au curcuma/ chou kale croustillant...13

Les plats

. **RETOUR DE PÊCHE RÔTI**/ purée d' artichaut au miel/ lentilles beluga/ artichauts, carottes & fenouils cuits à la plancha/ ...24

. **PIÈCE D'AGNEAU RÔTIE**/ purée de carottes au cumin & coriandre/ polenta croustillante/ légumes de saison sautés/ jus réduit...25

. **RISOTTO OLIVE & ARTICHAUT**/ pancetta grillée/ jus réduit...20

La pièce à partager

. **LA BLANQUETTE DE VEAU FAÇON OLIVE & ARTICHAUT** -légumes de saison & râpée de truffe d' hivers -tuber melanosporum-(pour 2 personnes)
-25.00€/pers-

Le menu dégustation (le soir)

EN 5 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

55.00€/ PERSONNE