

Les entrées

Cœur de ris de veau rôti, jus lié et variations de carottes	19€
Gaspacho aux petits pois mentholé, burrata, pistache et grenade	16€
Œuf poché sur lit d'asperges vertes, mayonnaise à l'ail des ours.	17€
Ceviche de daurade, lait de tigre au lait de coco	17€

Les plats

Dos de cabillaud, choucroute caramélisée, écume de lard	27€
Faux-filet de bœuf Lorrain (300g), sauce aux morilles, artichaut et asperge	28 €
Tataki de saumon miel et sésame noir, purée de petits pois et fèves	27€
Souris d'agneau de lait des Pyrénées, pointes de mâche, fenouil et artichaut	30 €

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)