à manger

menu

Carpaccio de courges compressées, jambon de canard, vinaigrette au xérès et au miel — 18

●

Crudo d'escolar du Pacifique, bourgot fumé, radis, gaspacho au shoyu et aïoli — 21

Tartare de saumon sauvage, mayonnaise au raifort, gochujang, tuile de caméline et furikake — 23

●

Salade d'endives, vinaigrette échalote et herbe, noix de grenoble, gravlax de foie gras — 13

Jambon blanc, La Religieuse, poire de l'Île et beurre — 14

●

Filet mignon AAA, sauce au poivre et pommes pailles — 31

●

Rösti de pommes de terre, foie gras, pressé de canard, guimauve, vinaigrette aux pommes et au verjus — 33

Tiramisu, pommes confites, crème mascarpone et châtaigne, infusion d'épices d'automne et caramel — 14

Pain | beurre — 3
Extra caviar sibérien, 10g — 30

Accord mets et vins classique — 60
Menu complet, par personne — 80