



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

THAZARD ALGUES <i>Champignons, noisette</i>	18
OMBLE CHEVALIER <i>Pommes, genièvre, cèleri, wasabi</i>	16

PLATS

ENCORNET GÉANT <i>Purée de pois chiche, sauce chermoula et cumin, shiso et brunoise de carotte, riz gluant</i>	37
FILET DE TAUREAU CHAROLAIS <i>Raviole de champignon, jus lié pointu, Asperges au panko</i>	37

DESSERTS

FIGUES – FLAN JAPONAIS <i>Eau de miel, fleur d'oranger, huile de sésame</i>	18
PAVLOVA EXOTIQUE <i>Brunoise de mangue, crèmeux passion mangue, chantilly nature, coque fine de meringue, sorbet citron vert</i>	16

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

THAZARD ALGUES <i>Champignons, noisette</i>	18
OMBLE CHEVALIER <i>Pommes, genièvre, cèleri, wasabi</i>	16

PLATS

ENCORNET GÉANT <i>Purée de pois chiche, sauce chermoula et cumin, shiso et brunoise de carotte, riz gluant</i>	37
FILET DE TAUREAU CHAROLAIS <i>Raviole de champignon, jus lié pointu, Asperges au panko</i>	37

DESSERTS

FIGUES – FLAN JAPONAIS <i>Eau de miel, fleur d'oranger, huile de sésame</i>	18
PAVLOVA EXOTIQUE <i>Brunoise de mangue, crèmeux passion mangue, chantilly nature, coque fine de meringue, sorbet citron vert</i>	16

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !