



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

MAGRET CUIT BASSE TEMPERATURE 20€
Chantilly au manioc, chutney d'oignons, pickles de
graines de moutarde

TARTARE DE THON 18€
Gel citron menthe et gingembre, crémeux carottes,
radis

PLATS

DORADE BASSE TEMPERATURE 36€
Terrine de poireaux brûlés, shimeiji, manioc soufflé, crème
d'ail fumée

FILET DE BOEUF 45€
Zitone au parmesan, gombo en tempura, carpaccio de
plantain, jus lié à la truffe

DESSERTS

CITRON - POMME - KEFIR 18€
Biscuit citron, brunoise de pomme, citron confit, sorbet
citron, siphon kéfir, gavotte

MIL COMME UN RIZ AU LAIT 16€
Biscuit gingembre, siphon lait à la vanille tuile au café pop
corn d'amarante

COCKTAIL DE LÉO

MALAWI, Bissap, combava, rose de Porcelaine, thé noir fumé du
Malawi Satemwa 12€



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands

Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

MAGRET CUIT BASSE TEMPERATURE 20€
Chantilly au manioc, chutney d'oignons, pickles de
graines de moutarde

TARTARE DE THON 18€
Gel citron menthe et gingembre, crémeux carottes,
radis

PLATS

DORADE BASSE TEMPERATURE 36€
Terrine de poireaux brûlés, shimeiji, manioc soufflé, crème
d'ail fumée

FILET DE BOEUF 45€
Zitone au parmesan, gombo en tempura, carpaccio de
plantain, jus lié à la truffe

DESSERTS

CITRON - POMME - KEFIR 18€
Biscuit citron, brunoise de pomme, citron confit, sorbet
citron, siphon kéfir, gavotte

MIL COMME UN RIZ AU LAIT 16€
Biscuit gingembre, siphon lait à la vanille tuile au café pop
corn d'amarante

COCKTAIL DE LÉO

MALAWI, Bissap, combava, rose de Porcelaine, thé noir fumé du
Malawi Satemwa 12€