

## Menu Soir et Week-end

2 plats 39 euros ou 3 plats 45 euros

### Mise en bouche

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de choux-fleurs, brunoise de betteraves multicolores,  
Tuile dentelle à l'encre de seiche

Ravioles au lapin confit, purée de panais, émulsion à l'orge perlée et jus de cuisson

Beignets de pois chiches et curry, fromage frais aux herbes

\*\*\*

Gigot d'agneau rôti en croûte de pignons de pin, purée de pois cassés, jus de cuisson  
Légumes snackés et pommes Dauphine maison

Poisson selon arrivage (thon, espadon, turbot, cabillaud...) lait d'anchois émulsionné,  
Mousse de pommes de terre aux herbes, légumes snackés et pommes Dauphine maison

Burger maison au bœuf, bacon, Morbier, frites maison et salade du maraîcher

Travers de porc confit basse température, sauce Teriyaki, frites maison et salade du maraîcher

\*\*\*

Fraisier maison à la pistache et sorbet fraise

Entremets mousseline au praliné, glaçage chocolat, feuillantine croustillante et opaline chocolat

Pavlova au citron yuzu, chantilly crémeuse et coulis framboise

\*\*\*

### Mignardises

## Evening and Week-end menu

2 courses 39 euros or 3 courses 45 euros

### Appetizer

\*\*\*

Snacked scallops, cauliflower cream, multicolored beets brunoise  
Lace tile with squid ink

Ravioli with confit rabbit, parsnip puree, pearl barley emulsion and cooking juice

Chickpea and curry fritters, fresh cheese with herbs

\*\*\*

Roast leg of lamb in a pine nut crust, pease pudding, cooking juice  
Seared vegetables and homemade Dauphine potatoes

Fish depending on availability (tuna, swordfish, turbot, cod, etc.) emulsified anchovy milk,  
Potato mousse with herbs, seared vegetables, and homemade Dauphine potatoes

Homemade burger with beef, bacon, Morbier cheese. Homemade fries and market gardener's salad

Low temperature confit pork ribs, Teriyaki sauce. Homemade fries and market gardener's salad

\*\*\*

Homemade pistachio strawberry cake and strawberry sorbet

Praline mousseline desserts, chocolate icing, crispy "feuillantine" and chocolate opaline

Yuzu Lemon Pavlova, creamy whipped cream and raspberry coulis

\*\*\*

### Sweets