ENTREES

2x Hamachi

. « Leche de Tigre » / carotte / Cantillon

. fumé / concombre « à la braise » / dashi / verveine

55 €

3x Langoustines

Collection hiver 2026

60 €

Poisson du jour

. blette / épeautre

. biscuit de poisson / aneth / oeufs de truite

55 €

Homard Breton

chou-rave / n'duja / groseille

haricots « à la liégeoise » / yuzu / jalapeños

55 €

PLATS

Ris de veau

. betterave / cerise / « worcestershire »

. « dakgangjeong » / carotte / courgette / poireau BBQ

65 €

Agneau de la Ferme « Tabreux »

. caponata sicilienne / collection de tomates du jardin /

pomme noire / datte / gorgonzola

65 €

3 services : 56 €
Sélection de vins : 36 € (3 verres)
Sélection sans alcool : 21 € (3 verres)

Demandez notre menu Lunch (3 services) servi tous les vendredis et samedis midi sauf jours fériés .
(Par table complète).
Les menus sont servis par table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus
L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydride-sulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou un intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.
TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALEE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLERANCE ENTRAINERA UN SUPPLEMENT DE 10 €