

à La Salle Manger



Une cuisine d'ici inspirée d'ailleurs

Formule Entrée / Plat / Dessert 35€

Entrées

Duo de betterave, croustillant de chèvre frais, pistaches caramélisées, espuma de betterave rouge, vinaigrette d'agrumes	8/16
Foie gras de canard, chutney de pommes & poivrons doux Gelée pomme et yuzu Pain d'avoine et fruits secs	13
Aiguillette de thon juste saisie, gelée ponzu, tuile d'algues, Sichimi Togarashi, Misonnaise	10
Riz d'agneau braisés, crème de céleri poêlée de champignons, pancetta et pommes rôties, jus réduit à la truffe	11

Plats

Poitrine de porc confite, purée de kumara, shiitaké, pickles de patates douces, légumes, jus réduit aux épices douces	18
Pavé de lieu jaune au Saké et Miso blanc, purée de carottes au gingembre, légumes, écume soja citronnée	20
Magret de canard du Périgord, panais rôti, purée de topinambour fumée, Boule d'or, champignons et jus de canard sechuan	19
Langue de chat, confit d'oignons de Roscoff, palet de pomme de terre, chou kale, beurre d'herbes, oignons grelots et jus de veau	20

prix nets € TTC

à La Salle Manger

Desserts

Cheese cake à la fleur de sureau, gelée de thé aux fruits rouges, sorbet aux myrtilles	7
Texture autour du chocolat & cacao namelaka, craquant de Grué, moelleux Guanaja	8
Crèmeux au citron, sablé au pavot sorbet d'agrumes & meringues	7
Financier au miel Artyster, figues fraîches glace à la vanille, Badiane	8

prix nets € TTC