



Menu L'Éphémère ;
31,00
Midi uniquement,
Hors dimanche et jours fériés

Entrées

Friture de Jols au Paprika,
Comme un air de salade Caesar, lard fumé de la Forêt Noire et croûtons pimentés.

Ou

Ballotine de Volaille Fermière Basse Température à la Pistache et l'Estragon du Jardin,
Rhubarbe confite et céleri cuit en croûte de sel.

Ou

Velouté de Brocolis à la Fourme d'Ambert*,
Amandes grillées, tempura de bimi.

Plats

Magret de Canard à la Cardamome Noire,
Mousseline de betteraves au cidre, compotée de pommes fumées, jeunes poireaux rôtis.

Ou

Vapeur de Cabillaud Agrumes-Curry,
Bouillon thaï aux champignons, tofu et légumes printaniers.

Ou

Pêlé-Mêlé de Légumes du Printemps*,
Pommes et betteraves en complicité, tofu meunière et noix de cajou grillées.

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Ou

Ganache Onctueuse à l'Huile d'Olive Fruitée du Moulin de Villevieille,
Pop-Corn, bananes purée et caramélisées, fraîcheur de fromage frais.

Ou

Sablé Breton à la Fleur de Sel de Camargue,
Sorbet Ricqlès, curd et fraises marinées, gelée de verveine.

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 24€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
*Menu Vég'Éphémère,
Plats sans viande ni poisson





Menu L'Éphémère