

Carte 2017 - 2018

Entrées

Gambas sauvages sur lit de verdure, poêlées au sésame
Sauce langoustine

16,00€

Soubise de maïs, cervelas pistaché, vinaigre de datte

15,00€

Cappuccino de champignons, chantilly aux herbes, crumble

13,00€

Pressé de foie gras, crème d'artichaut, chips ibérique

19,00€

Plats

Pavé de lotte cuit sous vide, crème de potimarron, bouillon épicé

22,00€

Pressé de ris de veau, jus à la fève tonka, velouté blanc Trompettes

24,00€

Saint jacques juste saisies, sauce acidulée crispies de jambon

23,00€

Souris d'agneau confite miel et aromates, surprise des sous bois

25,00€

Fromages

Fromage blanc : 4,50€

Fromage sec : 7,00€

Desserts

Desserts d'Alice : 9,00€

Ananas rôti, ganache montée citron vert, crumble

Délice chocolat-framboise

Coque exotique surprise mangue – passion