



oooooooooooooooo

Rognons de veau - Origine UE, panais en mousseline et confit, sauce au cassis	19,50 €
Filet de bœuf – Origine France, pomme jazzy façon « Hasselback », purée de butternut au miso Français, jus de viande	24,50 €
Célerisotto aux champignons de saison	18,00 €
Poisson «Arrivage du jour» bouillon d'algues à l'échalotte, salsifis et shitaké,	19,50 €
Noix de coquille St Jacques, purée de patate douce, cerfeuil tubéreux confits et émulsion d'algues frais,	23,00 €
Suprêmes de pigeonneau royal – Origine France, rôti aux thym, courges en deux textures, crumble d'olives, jus réduit au Porto & épices	27,50 €

## PLATS

