



LA CARTE

AU FIL DES SAISONS

ENTRÉES

**Tartare de couteaux mariné au vinaigre de calamansi
& clémentine Corse – 17**

Pickles d'oignons rouges, billes de pomme Granny Smith, Chips de riz au piment d'Espelette, pâte de citron confit & jeunes pousses de bourrache

**Foie gras poêlé, jus de viande
& mousseline de pommes grenaille fumées – 19**

Gel passion & croûtons de pain au maïs

OËuf de poule plein air mollet – 15

Crèmeux d'oignon doux des Cévennes, brunoise de Comté, petits pois croquants & croustillant de chorizo

Aubergine confite au thym & à l'ail, panée et frite – 15



Caviar d'aubergine, croustillant d'aubergine, huile de sésame & jeunes pousses de mélisse

Tentacule de poulpe grillé, gel de citron Yuzu – 17

Crème de haricots blancs, fenouil & citron confit



Prix nets en euros (€) et service, toutes taxes comprises



PLATS

Cabillaud cuit à 54 °C à cœur, bouillon de crustacés – 29

Pomme de terre fondante, fenouil confit à l'anis étoilé & rouille au safran

Saint-Jacques – 32

Crèmeux de céleri à la vanille de Madagascar, poire rôtie au miel, sucrine snackée, carottes confites & noisettes torréfiées

Tournedos de bœuf, sauce au vin jaune du Jura & morilles – 34

Mousseline de pommes grenaille fumées au foin & panais rôti

Médailillon de joue de bœuf, jus de viande au vin rouge – 26

Crèmeux de butternut, pommes de terre rôties à l'ail & au romarin

Aubergine confite au thym & à l'ail, panée et frite – 22

Caviar d'aubergine, pommes de terre grenaille, huile de sésame & jeunes pousses de mélisse



FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment Cave de Cédric – 9€

Mesclun

DESSERTS

Afin de faciliter notre organisation en cuisine, il est recommandé de choisir votre dessert dès la prise de commande, merci pour votre compréhension la cuisine :)

Choux craquelin – 12

Crème diplomate à la cacahuète, cœur coulant au caramel beurre salé & chocolat chaud

Croustillant de pudding -12

Compote de poire à la vanille, gel passion & caramel

Baba au rhum au marron, arrosé de son rhum arrangé maison – 9



Poire en trompe-l'œil – 13

Prix nets en euros (€) et service, toutes taxes comprises



MENU

L'INSTANT T

34€

ENTRÉE

Velouté de butternut

Crème de coco, poudre de curry & éclats de noisette

PLAT

Suprême de volaille « Label Rouge »

Cuit à basse température, au piment d'Espelette, crème de Comté 18 mois & déclinaison autour du panais

DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la Cave de Cédric

ou

Riz au lait à la vanille de Madagascar

Caramel beurre salé & éclats de cerneaux de noix torréfiés