

Les assiettes à partager pour se mettre en bouche

Concombre croquant et acidulé - 7

(Concombre, condiment mandarine, yaourt grec)

Croque retour en enfance - 8

(Jambon cuit, emmental, béchamel)

Rillette de poisson fraîche et gourmande - 8

(Poisson, condiment acidulé, toasts)

Crémeux Brie de Nangis - 9

(Brie farci aux herbes et sa salade verte)

Découverte d'un subtil équilibre de saveur

Dégustation de caviar Baeri 30g accompagné de ses blinis et sa crème crue - 39

Poursuivez avec l'offre déjeuner selon les inspirations du Chef

(*hors week-end et jours fériés)

Entrée/Plat ou Plat/dessert **28**
Entrée/Plat/Dessert **34**

Vivez l'expérience de l'offre 3 temps **46**
Entrée/Plat/Dessert

Oeuf Brunch **15**

Oeuf cuit à basse température, déclinaison de céleri, haddock fumé, sablé au parmesan et estragon, huile d'aneth.

Burrastagram **14**

Burrata crémeuse, betterave rouge en sorbet et en julienne, pesto de menthe/basilic, vinaigrette de framboise.

Généreusement maigre **31**

Filet de maigre cuit à la plancha, marinade de calamansi, chou pak choi, tombée d'épinard, émulsion au beurre noisette.

Joue la Boeuf **26**

Joue de boeuf crousti-fondante, carottes cuites en 2 façons, beurre noisette, condiment agrumes, jus de cuisson réduit.

Steak Aubergine **24**

L'aubergine dans tous ses états, confite, en tempura et en caviar, tzatziki, condiment piperade.

Et le fromage dans tout ça ? **9**

Le crémeux Brie de Nangis farci aux herbes, salade verte, huile d'olive (supp. 9 euros).

Artiste chocolat **13**

Dessert au chocolat réconfortant en chaud froid, espuma de chocolat salé, crème glacée à la fève de tonka.

Cheesecake des bois **13**

Duo de rhubarbes confites et fraises fraîches, sorbet fraise, mousse de cheesecake et basilic japonais.