

.....
**Pour démarrer, le Chef vous propose une
sélection de petites assiettes à partager**
.....

Concombre croquant et acidulé - 7
(Concombre, condiment
mandarine, yaourt grec)

Burrata fondante - 9
(Burrata, condiment piperade)

Crémeux Brie de Meaux - 9
(Brie de Meaux farci, salade verte)

Rillettes de poisson - 8
(Poisson, condiment acidulé, toasts)

Le Baeri du Faubourg (20g) - 39
Dégustation de caviar Baeri Signature
accompagné de blinis et crème crue
(L'Osciètre du Faubourg)

.....
**Poursuivez l'expérience avec l'offre 3 temps
Entrée/Plat/Dessert à 47 euros**
.....

Tarte de Lilian - 14
Tarte à l'oignon, compotée d'oignon, glace à l'olive, crumble,
condiment balsamique.

Forrest Oeuf - 14
Oeuf cuit à basse température, champignons sautés, duxelles de
champignons, espuma gorgonzola, pickles d'oignons rouges.

Entrée du moment - 14

Plaisir marin - 31
Filet de maigre cuit à la plancha, brocolis braisés, purée de brocolis au
gingembre, chips de chou kale, émulsion miso.

Chaleurs de Méditerranée - 28
Effiloché d'épaule d'agneau confite, patates douces, abricots rôtis,
labné, huile de coriandre.

Bonheur du potager - 24
Chou-fleur rôti, purée de chou-fleur fumé, choux de bruxelles braisés,
sauce chimichurri, émulsion hollandaise.

Et le fromage dans tout ça ? - 9
Le crémeux Brie de Meaux farci, salade verte, huile d'olive.

La bonne Poire - 12
Poire pochée, biscuit madeleine, caramel au beurre salé,
glace caramel et cardamome, citrons confits.

Figues du Sud - 12
Mousse légère au fromage blanc, compoté de figues fraîches,
crumble amande et figue, vinaigre à l'estragon, sorbet lacté.

Dessert du moment - 12