

## MENU UN NOUVEAU MONDE

Menu 3 plats 33€, Menu 4 Plats 45€, Menu 6 Plats 60€  
Accord Met et Vin 10cl : 2 verres 15€, 3 Verres 20€, 4 verres 29€

### Pour Commencer

Notre Spécialité : Tataki de Bœuf Simmental, Wok de Légumes à la Japonaise, Salade Wakame, Sauce Laquée. +2€



Tartare de Cabillaud à la Vinaigrette de Citron Confit, Gaspacho de Cèleri, Huile de Persil



Salade de Gambas à la Thaïlandaise et au Piment d'Espelette, Salade de Jeunes Pousses d'Épinard, Huile de Coriandre



Escalopes de Foie Gras Poêlées, Velouté de Champignon Forestier et son Crumble, Emulsion de Morilles +5€

### La Suite

Notre Spécialité :

Poitrine de Cochon Confite 36H, Choux Pak Choi à la Japonaise, Nouilles en Ramen +3€



Pêche du Moment, Farandoles de Betterave Confites, Risotto de Riz Noir de Vénère, Emulsion de Crustacées



Le Suprême Volaille de Chez Didier et Fabienne Rabiller, Ferme de la Forêt, Purée de Légumes du Moment, Pommes Grenaille de Confites au Curry, Jus Corsé

### Tout en Douceur

La Pomme Caramélisée Façon Tatin, Tuile Fourrée à la Vanille, Crumble à la Noisette Fleur de Glace Vanille



Le Mi-Cuit au Chocolat, Crème légère de Mascarpone au Chocolat, Tuile Cristalline aux Pépites de Chocolat, Glace Chocolat Intense



Carpaccio de Mangues au Sirop au Rhum aux Epices, Ananas Confit, Glace Noix de Coco



Tartare de Kiwi au Basilic, Mousse Basilic, Sorbet Passion

**Merci de nous préciser toutes recommandations alimentaires en début de repas, tout plat échangé vous sera facturé.**

**Nous Nous tenons à votre disposition pour connaître les allergènes.**