Nos menus

Le midi

Selon l'inspiration du chef
disponible le midi du mardi au vendredi

Entrée Plat Dessert - 33€
Entrée Plat ou Plat Dessert - 25€
Plat du jour - 18€

Premier Envol

55 €

Amuse bouche

Tartare terre-mer huître et bœuf, poutargue finement tranchée
ou
Œuf parfait mousse de champignons
ou
Foie gras au chorizo ibérique, confit oignons, pommes, shiso
popover bread (supplément de 5€)

Siphon de pommes de terre au Beaufort, oignons confits et pétales d'oignons frits

---

Saumon nacré sauce combava, purée de panais et légumes glacés, tuile à l'encre de seiche
ou
Joue de porc ibérique sauce à la bière et au pain d'épices, purée de butternut, petites billes de pommes de terre

---

Brie à la truffe façon cappuccino

Tarte citron meringuée déstructurée
ou
Gourmandise de pommes caramélisées

Mignardise du moment

Le Grand Vol
89€

Amuse bouche

——

Tartare terre-mer huître et bœuf, poutargue finement tranchée
ou
Œuf parfait mousse de champignons

——

Foie gras au chorizo ibérique, confit oignons, pommes, shiso
popover bread

——

Siphon de pommes de terre au Beaufort, oignons confits et pétales d'oignons frits

——

Saumon nacré sauce combava, purée de panais et légumes glacés, tuile à l'encre de seiche

——

Joue de porc ibérique sauce à la bière et au pain d'épices, purée de butternut, petites billes de pommes de terre

——

Trou normand revisité Sorbet au romarin, servi avec la liqueur de plantes la Camarguaise

——

Brie à la truffe façon cappuccino

——

Tarte citron meringuée déstructurée
ou
Gourmandise de pommes caramélisées

——

Mignardise du moment

La Haute Envolée
110€

Découvrez l'intégralité de notre carte du moment