

Dessert



Conception éphémère : découvrez une nouvelle recette chaque semaine, selon notre concept d'Art Culinaire mélangeant « Saveurs Poésie » 9 €



Le Paris-Voves : macarons garnis de mousse au beurre de cacahuètes, coulis aux pralines et crème glacée à la confiture de lait 10 €



Opéra romantique : génoise fraise, crème aux fruits de la passion, ganache chocolat Valrhona, espuma au lait de rose et glace Sengana 10 €

Apéritif



Fromage

Entree



Création éphémère : découvrez une nouvelle recette chaque semaine, selon notre concept d'Art Culinaire mélangeant « Saveurs Poésie » 10 €



Espadon précieux : mi-cuit d'espadon et choggia parfumés à l'huile d'argan et chutney de dattes 12 €



Canard au coing : moelleux au foie gras, cœur fondant au coing et brioche à la fève de Tonka 13 €

Non classé



Empereur à l'impériale : filet d'empereur rôti, émulsion aux clémentines, mousseline de panais et tombée d'épinards 21 €



Mini-bovin muscaté : rôti de quasi de veau, petits oignons déglacés au Muscat de Rivesaltes et risotto aux cèpes 20 €



Agnelle aux fruits sec : fondante souris d'agneau, nectar aux prunes noires et abricots secs, pommes Pont-Neuf et herbes de Perse 22 €



Dessert