

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

ENTRÉES

Raviole de canard confit et aubergine et bouillon de champignons	14
Œuf 64° crème de châtaigne, crumble de noisettes et cacao fumé	12
Pot au feu minute / bœuf holstein maturé	15
Carpaccio de cerf / condiment figues & macadamia / truffe noir	20
Tourteau en rémoulade, texture de granny smith et mayonnaise au wasabi	17
Truite saumonée en gravlax, blinis, avruga et cream cheese	15
Saint-Jacques, viennoise au pain noir, airelles, copeaux de foie gras	17
Arrancini aux champignons, coulis de cresson	14

PLATS

Pluma laqué, riz vinaigré et shitaké, jus corsé au soja	25
Couronne de biche, grand veneur, légumes racines	32
Parmentier de queue de bœuf aux cèpes	25
Magret de canette, jus corsé aux airelles, dauphine de panais	25
Filet de Marcassin, crème de trompette, chicon caramélisé	28
Demi-homard, coulis de petit pois, risotto aux petits légumes, jeunes pousses	32
Baby lotte, bouillon de crevettes grises, pak choi, rattes du touquet	28
Filet de bar, bisque légèrement crémée, patate douce, jeunes poireaux	25

Tous nos plats contiennent des allergènes : lactose / gluten / crustacé / soja

