

*Ce menu est proposé comme exemple.
Sujet à changements sans préavis.

<i>Pétoncle</i>	28
crudo de pétoncle, verjus, pommette lactofermentée, oignon vert, bleuet	
<i>Saumon</i>	17
tartare de saumon, crème de raifort, pickles, fleur d'ail, riz sauvage	
<i>Salade d'été</i>	16
laitue frisée torchée, giardiniera, jambon cru, alfred le fermier grand cru	
<i>Tomate</i> <i>lonzo +3</i>	13
mozzarella fraîche, pain brioché, concombre, huile d'oignon vert	
<i>Pâte fraîche</i>	25
ravioli à l'encre de seiche, pétoncle, ricotta, sauge, huile de basilic, verjus	
<i>Moule & poireau</i>	17
moule fumée, poireau, sauce à l'encre de seiche	
<i>Carotte</i>	15
zacharie cloutier, poireau, noix de grenoble, crème, glace de légumes, miel, popcorn	
<i>Chou braisé</i>	14
chou vert, sauce miso & huile épicée, feta, tournesol	
<i>Canard</i>	24
gravlax saisi, céleri-rave, wasabi, champignon, miel, soya, capucine	
	
<i>Pain au panais</i>	12
topinambour, poireau, gras de canard, érable, raifort, fromage aux herbes	
<i>Fromage du moment</i>	10
<i>Gâteau renversé</i>	9
fraise & rhubarbe, gelato chaï latte	
<i>Panna Cotta</i>	9
crème pâtissière caramel, croquant de noix	