

LA CARTE



à partager

🌿 LES 6 HUÎTRES DU BASSIN D'ARCACHON (SELON ARRIVAGE) CONDIMENT MAISON	22.-
🌿 CHARCUTERIE OU FROMAGE	S 14.- / L 26.-
🌿 BURRATA, HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL DES ALPES	14.-
🌿 HOUMOUS, CRUDITÉS & PAIN PITA	12.-
CROQUETTES VAUDOISES "COMME UN PAPET"	12.-
FRITURE D'EAU DOUCE	12.-

pour commencer

🌿 MAKI DE FOIE GRAS COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, TOPINAMBOUR FERMENTÉ, BALSAMIQUE ET AGRUMES	24.- / 48.-
🌿 BURRATA, BETTERAVES CUITES EN CROÛTE DE SEL ROQUETTE, GRANOLA DE COURGE ET NOISETTE	18.- / 34.-
🌿 SAUMON MARINÉ, PANNA COTTA ACIDULÉE DE SALSIFI OEUF DE SAUMON, CITRON BRÛLÉ, CHIPS DE SALSIFI	16.-
"COMME UNE CROÛTE COMPLÈTE" ESPUMA RACLETTE, JAUNE FERMIER CONFIT, CUBES DE JAMBON, OIGNONS AU VINAIGRE BRISURES DE CHIPS DE PAIN, POUDRE DE CORNICHONS	16.-
🌿 JEUNES POUSSÉS GRAINES	8.-

ensuite

POITRINE DE VEAU LONGUEMENT CONFITE JUS AUX MORILLES POMMES DE TERRE ET LÉGUMES EN BIG GNOCCHI	36.-
CORDON BLEU CRISPY DE POULET AU VACHERIN KETCHUP DE BETTERAVES FUMÉES POMMES GRENAILLES	29.-
🌿 FILET DE TRUITE BLANCHE SAUCE À LA REINE DES PRÉS ET COULIS D'OSEILLE RISOTTO AU PARMESAN, NOISETTES TORRÉFIÉES	29.-
🌿 RISOTTO DE LÉGUMES D'HIVER EMULSION DE RACLETTE TRUFFÉE, RAPÉ DE TRUFFES DU PÉRIGORD, CHIPS DE RACINES	31.-
🌿 BOUILLON VÉGÉTAL TOFU FUMÉ, BILLES DE LÉGUMES RACINE, FREGOLA SARDA	26.-
🌿 MONT D'OR RÔTI AU ROMARIN - POUR 2 PERSONNES (25 MN D'ATTENTE) BAIES ROSES ET AIL FUMÉ, ASSORTIMENT DE PICKLES, POMMES GRENAILLES PLANCHE DE CHARCUTERIE <u>OU</u> BOL DE LÉGUMES D'HIVER	36.- / PERS