

LA CARTE ET MENU ALLENOTHEQUE

ENTRÉES

Terrine de foie gras cuite au Pineau des Charentes, dattes de Medjool acidulées au vinaigre de fleurs	24€
Embeurré de chou vert au foin, extraction de céleri rave	12€
Œuf mollet mariné au soja, shimeji et mousse de parmesan	16€
Soupe d'Asie à la crème de coco et quenelles de volaille	14€

PLATS

Filet de sole, épinards de Viroflay, viennoise au Comté et sauce vin jaune	58€
Cabillaud confit, purée de panais et topinambours rôtis, beurre blanc au miso	32€
Quasi de veau du Limousin, haricots tarbais au jambon fumé, voile de lard de Colonnata et jus marbré à la mousse de seigle et levure	38€
Risotto au parmesan et salsifis concentrés (supplément truffe noire +18 €)	27€

FROMAGE & DESSERTS

Le fromage du moment	9€
Avez-vous besoin d'un bon avocat ?	11€
Cookie hivernal, chocolat au caramel et crème au pain d'épices (12 min de cuisson)	11€
Meringue soufflée façon Mont Blanc	11€

MENU DEGUSTATION -70€ + ACCORD METS & VINS -40€

Soupe d'Asie à la crème de coco et quenelles de volaille
Terrine de foie gras cuite au Pineau des Charentes, dattes de Medjool acidulées au vinaigre de fleurs
Cabillaud confit, purée de panais et topinambours rôtis, beurre blanc au miso
Quasi de veau du Limousin, haricots tarbais au jambon fumé, voile de lard de Colonnata et jus marbré à la mousse de seigle et levure
Meringue soufflée façon Mont Blanc