

# Balade Printanière

Asperges, fèves des marais, lard confit  
et rillons de ris de veau, crème de yaourt fumé  
\*\*\*\*\*

Bouillon de volaille au vin rouge de Bourgogne  
œuf poché, pintade farcie aux morilles, échalote frite  
\*\*\*\*\*

Goujonnettes de sole, crème de crustacés, fondue d'Am Choi  
\*\*\*\*\*

Côte et épaule d'agneau en deux cuissons au jus de thym  
purée d'ail nouveau, carottes et pommes de terre primeur  
OU

Magret de canard au jus de cassis et genièvre  
purée d'ail nouveau, carottes et pommes de terre primeur  
\*\*\*\*\*

Crèmeux au fromage blanc et citron vert  
biscuit amande-fraise, sorbet fraise-basilic

**Menu 3 plats : 45 €**

(Asperges, Canard ou Agneau et Dessert)

**Menu 4 plats : 55 €**

(Asperges, Bouillon, Canard OU Agneau et Dessert)

**Menu entier : 65 €**

Tout changement dans le menu pourra entraîner un supplément.  
Une fois la commande passée, aucune modification n'est possible. Merci de votre compréhension.

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

La composition des produits peut changer.

# Ballade de la Mer

Salade de poireaux, rillettes d'anguille fumée  
poulpe grillé, vinaigrette au goma miso et algues

\*\*\*\*\*

Filet de truite poché dans une barigoule d'artichaut  
et asperges, parfumé à l'ail des ours

\*\*\*\*\*

Croquette de homard  
sur un crémeux de pois chiche au safran  
petits pois aux lardons

\*\*\*\*\*

Médailillon de lotte au Shoyu Koji, lentilles, asperges vertes  
et haricots de soja, crème d'échalote au Riesling

\*\*\*\*\*

Craquant de chocolat extra amer, streusel de Guanaja  
noisette sucrée-salée, glace vanille

**Menu 3 plats : 45 €**

(Salade, Lotte et Dessert)

**Menu 4 plats : 55 €**

(Salade, Truite, Lotte et Dessert)

**Menu entier : 65 €**

Tout changement dans le menu pourra entraîner un supplément.  
Une fois la commande passée, aucune modification n'est possible. Merci de votre compréhension.

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

La composition des produits peut changer.

# Balade Végétale

Asperges, lentilles caviar et pousses de Tatsoi,  
dentelle de seigle, crème miso à l'ail noir  
\*\*\*\*\*

Œuf poché, jus de morilles  
artichaut en barigoule, tuile d'aubergine  
\*\*\*\*\*

Céleri grillé, jus de moutarde verte à l'estragon  
croquette de feta et carotte  
\*\*\*\*\*

Lihapullo de boulgour aux noix, purée de tomate  
poivrons, gochugaru, ail et sirop de grenade, risotto de fenouil  
\*\*\*\*\*

Éclair garni d'une crème de rhubarbe à l'eau de rose  
et sorbet litchi

**Menu 3 plats : 39 €**

(Asperges, Lihapullo et Dessert)

**Menu 4 plats : 49 €**

(Asperges, Oeuf poché, Lihapullo et Dessert)

**Menu entier : 59 €**

Tout changement dans le menu pourra entraîner un supplément.  
Une fois la commande passée, aucune modification n'est possible. Merci de votre compréhension.

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

La composition des produits peut changer.



# La Carte

## ENTRÉES

Asperges, fèves des marais, lard confit  
et rillons de ris de veau, crème de yaourt fumé - 28,00 €

Asperges sauce mousseline - 25,00 €

Salade de poireaux, rillette d'anguille fumée  
poulpe grillé, vinaigrette au goma miso et algues - 26,00 €

Croquette de homard sur un crémeux de pois chiche  
au safran et petits pois aux lardons - 24,00 €

Œuf poché, jus de morille et artichaut en barigoule  
tuile d'aubergine - 22,00 €

## POISSONS

Goujonnette de sole  
crème de crustacés, fondue d'Am Choi - 32,00 €

Filet de truite poché dans une barigoule d'artichaut  
asperges parfumées à l'ail des ours - 26,00 €

Médailon de lotte au shoyu koji, lentilles, asperges vertes, haricots de soja,  
crème d'échalote au riesling - 28,00 €

# VIANDES

Magret de canard au jus de cassis et genièvre  
purée d'ail nouveau, carottes et pommes de terre primeur - 28,00 €

Filet de romsteak de bœuf certifié Angus (250 g), sauce au poivre blanc de Penja, pommes pont-neuf, légumes printaniers - 32,00 €

Escalope de veau poêlée, crème de morille,  
pomme écrasée au parmesan, petits pois en ragoût - 34,00 €

Lihapullo de boulgour aux noix, purée de tomate, poivrons,  
gochugaru, ail et sirop de grenade, risotto de fenouil - 24,00 € (Végétarien)

# DESSERTS

Craquant de chocolat extra amer, glace vanille  
streusel de Guanaja, noisette sucrée-salée - 12,00 €

Crèmeux fromage blanc citron vert,  
biscuit amande-fraise, sorbet fraise-basilic - 10,00 €

Éclair farci d'une crème de rhubarbe à l'eau de rose, sorbet litchi - 12,00 €

Coupe glacée dame blanche - 12,00 €

Coupe glacée aux fraises - 10,00 €

Tarte Mojito, pâte sucrée, biscuit amande, crèmeux citron vert-menthe  
ganache montée au rhum brun - 14,00 €