

## DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 105 €

### Le Préambule



#### La Tomate Noire de Crimée,

en tartare, crumble pistou, parmesan,  
olive stracciatella glacée, velours de tomate  
ananas



#### Le Mystère de l'Œuf,

en neige, fumé au foin, brioche cendrée,  
velours de champignons de Paris



#### Le Risotto,

nacré au « Vin de Voile » et mascarpone,  
courge de Nice, ciboule, parfumées au citron confit



### Le Pré-dessert



#### La Fraise des Bois,

vacherin à notre façon,  
crème légère acidulée au citron vert,  
sorbet fraise des bois

**DECOUVERTE (3 PLATS) 140 €**

*Accord mets & vins* 185 €

**(4 PLATS) 165 €**

*Accord mets & vins* 225 €

**(5 PLATS) 195 €**

*Accord mets & vins* 275 €

### Le Préambule



#### La Sériole,

grillée puis marinée,  
marmelade de cebette au Pitacou,  
guacamole au piment vert et sel de sésame

*ou*

#### Le Lapin,

en ravioles à la moutarde de Meaux,  
cappuccino à l'huile de noisette et sarriette



#### Le Rouget,

crispy, marmelade de courgette et pulpe de citron  
velours d'olive à l'encre de seiche,  
pistes au piment d'Espelette

*ou*

#### Le Ris de Veau de nos Terroirs,

braisé, en croûte de sarrasin torréfié, jus au romarin,  
mousseline de pomme de terre



### Le Pré-dessert



#### Le Citron Vert,

façon mojito,  
mousse de ziste,  
nashi givré accompagné d'un sorbet citronné