

MENU DU SOIR

ENTRÉES

Chou Farci, Épinard, Kimchi, Sauce Comté 13
Stuffed Cabbage, Spinach, Kimchi, Comté Sauce

St-Jacques, Poireaux, Topinambour, Lard (Supplément 4€) 16
Scallops, Leek, Jerusalem Artichoke, Bacon

PLATS

Épaule de Veau Confite, Maïs, Chanterelles, Café 24
Confit Veal Shoulder, Corn, Chanterelles, Coffee

Pêche du Jour, Fregola à L'Encre de Seiche, Chou-Fleur 23
Catch of The Day, Squid Ink Fregola, Cauliflower

FROMAGES

Chèvre de Vedène, Miel d'Ardèche, Crackers 9
Vedène Goat Cheese, Honey from Ardèche, Crackers

DESSERTS

Ganache Montée Caramel, Poires aux Épices, Sarrasin Torréfié 10
Whipped Caramel Ganache, Spiced Pear, Roasted Buckwheat

Magnum Chocolat Whisky, Granité Mandarine Gingembre 11
Chocolate Whisky Magnum, Mandarin Ginger Granita

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ~ 40€