

Expérience intense

7 services 99€ / l'accord vins en harmonie 48€

J'ose,... surprise et inspiration!

*Fruit d'une balade unique de créations à savourer
laissez-vous guider sur les sentiers de la découverte*

*Avide de surprise, ce menu vous sera dévoilé au fur et à mesure du repas
pour gagner en plaisir & déguster la gastronomie décontractée*

*Pour les moins téméraires, il est à découvrir à votre demande
Laissez-vous séduire au travers d'une dégustation d'escalas
au gré des saisons et de l'inspiration du moment.*

Voici un aller simple vers une expérience unique à éprouver...

Servi à l'ensemble de la table ...

*Avec la compétence essentielle de « La Cave des Sommeliers »,
L'adresse propose son accord mets vins sur mesure avec la Balade et l'Expérience*

Information sur les allergènes disponible sur demande

Petite Balade des saveurs 4 services

4 services 65€ / 4 verres de vins en harmonie 32€

Filet de saumon confit

Fine brunoise provençale, bouchée glacée de tomate
Poudre de jeunes pousses d'herbes fraîches. L'été s'invite dans l'assiette

Charbonnier

A la chair d'une grande finesse pêché dans les eaux glaciales du pôle Nord
Bouillon Umami, une mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant

Filet de bœuf Rossini

Foie gras poêlé, légume oublié, pomme de terre à la truffe
Un plat mythique pour les amateurs de bonne viande.

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.7€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.14€ / Le Verre de vin 8€

Rouge framboise et vert pistache

Jus du mini fruit star. Crémeux pistache. Biscuit moelleux. Imaginez le wasabi en crème glacée
Tout en gourmandise inoubliable

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.
Les menus seront servis par table entière en 4 ou 5 services, c'est-à-dire pas de carte pour les accompagner.
N'en faisons pas tout un plat.

Balade des saveurs 5 services

5 services 85€ / 5 verres de vins en harmonie 40€

Filet de saumon confit

Fine brunoise provençale, bouchée glacée de tomate
Poudre de jeunes pousses d'herbes fraîches. L'été s'invite dans l'assiette

Charbonnier

A la chair d'une grande finesse pêché dans les eaux glaciales du pôle Nord
Bouillon Umami, une mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant

Suprême de pigeon royal d'Anjou

Rôti sur coffre, laquage teriyaki. Cuisse confite, fruit de l'arbre umé, jus brun corsé
Vous l'aurez compris, c'est un met d'exception

Filet de bœuf Rossini

Foie gras poêlé, légume oublié, pomme de terre à la truffe
Un plat mythique pour les amateurs de bonne viande.

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.7€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.14€ / Le Verre de vin 8€

Rouge framboise et vert pistache

Jus du mini fruit star. Crémeux pistache. Biscuit moelleux. Imaginez le wasabi en crème glacée
Tout en gourmandise inoubliable

Balade de la Mer 4 ou 5* services

4 services 65€ / 4 verres de vins en harmonie 32€

5* services 80€ / 5 verres de vins en harmonie 40€

Filet de saumon confit

Fine brunoise provençale, bouchée glacée de tomate
Poudre de jeunes pousses d'herbes fraîches. L'été s'invite dans l'assiette

Charbonnier

A la chair d'une grande finesse pêché dans les eaux glaciales du pôle Nord
Bouillon Umami, une mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant

Raviole de homard aux truffes (5S) *

Subtilement parfumée aux senteurs anisées. Sauce tranchée
Le roi des crustacés version un peu canaille

Filet de sole mer du Nord

Cueillette des sous-bois, sauce vin jaune jurassien
Mariage audacieux terre-mer inspiré du terroir

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup. 7€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup. 14€ / Le Verre de vin 8€

Ceci n'est pas une poire

Twistez les saveurs chocolat noir et poire, ganache chocolat, gingembre, citron
Gare aux Papilles



Balade Végétarienne 4 ou 5* services

4 services 60€ / 4 verres de vins en harmonie 32€

5* services 70€ / 5 verres de vins en harmonie 40€

Aubergine made in chef

Miso, ail confit à l'eau de mer
L'été s'invite dans l'assiette

Infusion Dashi

Escorté de la mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant
Base de la cuisine nippone

Raviole aux artichauts et truffes (5S) *

Huile aux piments del piquillo
L'aventure est dans chaque bouchée

Risotto aux champignons

Taleggio, parmesan, sauge
Ce plat savoureux va vous régaler !

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.7€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.14€ / Le Verre de vin 7€

Rouge framboise et vert pistache

Jus du mini fruit star. Crémeux pistache. Biscuit moelleux. Imaginez le wasabi en crème glacée
Tout en gourmandise inoubliable



MERCREDI et JEUDI midi et soir

VENDREDI midi *

Menu de saison*

Au-delà des plaisirs gourmands



Entrées



- ❑ **Filet de saumon confit**
Fine brunoise provençale, bouchée glacée de tomate
Poudre de jeunes pousses d'herbes fraîches.
- ❑ **Pêche du jour**
Bouillon Umami, une mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant

Plats

- ❑ **Bœuf fermier (+5€)**
Légume oublié, pomme de terre à la truffe
- ❑ **Pêche du jour, risotto crémeux aux champignons**
Aromatisé au vin blanc, écume parmesane

Et pourquoi pas un dessert (+9€)

- ❑ **Rouge framboise et vert pistache**
Jus du mini fruit star. Crémeux pistache. Biscuit moelleux.
Imaginez le wasabi en crème glacée
- ❑ **Ceci n'est pas une poire**
Twistez les saveurs chocolat noir et poire, ganache chocolat, gingembre, citron

* Menu de saison servi par table entière

Carte

Entrée

Plat

Filet de saumon confit

Fine brunoise provençale, bouchée glacée de tomate
Poudre de jeunes pousses d'herbes fraîches. L'été s'invite dans l'assiette

25€

Charbonnier

A la chair d'une grande finesse pêché dans les eaux glaciales du pôle Nord
Bouillon Umami, une mystérieuse cinquième saveur du Soleil Levant

25€



Risotto aux champignons

Aromatisé au vin blanc, parmesan
Ce plat savoureux va vous régaler !

28€

Filet de sole mer du Nord

Cueillette des sous-bois, sauce vin jaune jurassien
Mariage audacieux terre-mer inspiré du terroir

35€

Filet de bœuf Rossini aux truffes

Foie gras poêlé, légume oublié, pomme de terre à la truffe
Un plat mythique pour les amateurs de bonne viande.

40€

Dessert

L'assiette de Fromage

Partager le savoir si particulier qu'est le bon-goût !!

14€

Rouge framboise et vert pistache

Jus du mini fruit star. Crémeux pistache. Biscuit moelleux.
Imaginez le wasabi en crème glacée

12€

Ceci n'est pas une poire

Twistez les saveurs chocolat noir et poire, ganache chocolat, gingembre, citron

12€