



Les CONFIDENCES

ENTRÉES

Crevettes Royales, marrons et noisettes concassées,
velouté de courge musquée - 19 €

Saumon mariné à la fleur d'hibiscus et aux épices - 18 €

Foie gras de canard à la flamme
sur des notes de Pom ! Pom ! Pom ! Pomme ! - 20 €

Salade de cœur de laitue, légumes du jardin de Didier Pil,
vinaigrette au sésame * - 15 € / 24 €

Œuf mollet et ses champignons des sous-bois* - 16 €

PLATS

Dos de Bar meunière, pomme de terre confites et laquées d'une crème fumé,
coulis de basilic au caviar - 37 €

Noix de Saint-Jacques rôties, "célerisotto" à la truffe noire,
coulis de maïs grillé - 30 €

Suprême de volaille au thym citron, tempura de chou-fleur,
purée de pomme de terre au basilic - 27 €

Paleron de veau mijoté, mini carottes braisées - 32 €

Risotto de petit épeautre aux champignons des bois, Grana Padano - 24 €

DESSERTS

Tartelette à la mangue fraîche,
émulsion au lait de coco, vanille de Madagascar* - 12 €

Ananas confit à la cardamome verte,
sauce chocolat grand cru Jivara* - 13 €

Patate douce en croûte de sucre muscovado, praliné de noix de cajou,
glace maison à la vanille de Madagascar - 14 €

Tarte au chocolat grand cru,
glace maison au miel* - 12 €

* disponibles dans la formule déjeuner

Chef Romain Leydier

Prix nets, service compris - Viande bovine d'origine Allemande