

inberg 1980; Belliotti 2019), futile (Trisel 2002), and not
andau 2017, 12–15; Matheson
about what thinking ab

LA CARTE



LES ENTRÉES



Oeuf parfait (cuit à 64 degrés durant 1h) 7,5€
poitrine de porc grillée, sauce vin rouge, et
oignons caramélisés

**Marbré de mi-cuit de foie gras au charbon
végétal 16€**
chutney de pomme au caramel, brioche toastée,
condiment poire

Mousse de camembert AOP 8€
crumble, toasts de pain de mie, gel poire

Velouté de patate douce 7€
aux brisures de châtaignes et huile de noix

LES DESSERTS



Pavlova 9€
comptée de mangue, sorbet aux fruits de la
passion, gel mandarine

Crumble de rhubarbe 8€
à la vanille, gel pomme verte

Tarte tatin 8€
crème d'Isigny, caramel au beurre salé

Mi-cuit au chocolat 8€
crème anglaise, gel yuzu

LES PLATS



Côte de cochon Français 23€
cuit en basse température, pomme de terre
grenailles confites à la graisse de boeuf, sauce
vin rouge et oignons grelots

Daurade Royale confite 20€
aux algues et citrons, fondue de pousses
d'épinards au beurre et poivre des gorilles,
crème de chorizo

Saumon label Rouge Ecosse 19€
rôti au poivre thé noir et pomme verte, fondue
de fenouil aux agrumes & crème algue et
citron

Filet de boeuf Français 25€
pomme de terre grenaille confites à la graisse
de boeuf, sucrose braisée au miel, pulpe d'ail
confit, jus de viande réduit et crème à la truffe

T-bone de Veau 25€
cuit basse température, frites à la graisse de
boeuf, sauce vin rouge et oignons grelots

Magret de canard Français 20€
cuit en basse température, parfumé au poivre de
thé noir & pomme, endives braisées à l'orange,
mousseline de butternut, sauce caramel aux
épices douces

Fromage du moment 7€
Camembert AOP fermier, Mesclun de salade,
beurre

ad, terms such a
omonyms of "meaningfulness" and