

·T·

·TATAR·

M E N U

4 service 67 €

5 service 87 €

Accord : 39€ - 46 €

*sans alcool : 29€ - 34€

AMUSE-BOUCHE

Maki de maquereau, ciboulette, yuzu kosho

Bouillon de celeri, pomme

Chou rave, oseille, cream cheese

-

Spaghettis d'araignée de mer, citron, siphon de
bisque et beurre noisette

Araignée de mer, céleri-rave rémoulade, jus de
céleri

Champignons des bois, praliné de tournesol et
sapin, tahini de graines, boshi de fin de saison
Siphon de pomme de terre, bleu d'Auvergne

Maigre de ligne, topinambours, encre de seiche,
maïs, sauce XO

*Canard sauvage, carotte déshydratée, saucisse
de canard, cœur de volaille, tasty paste, jus de
canard, oseille (5 services)

Poire, Malt, noisette belge, oseille

-

MIGNARDIES

Madeleine

Pâte de fruits

·T·

·TATAR·

M E N U

4 course 67 €

5 course 87 €

paring : 39€ - 46 €

*non-alcoholic : 29€ - 34€

AMUSE-BOUCHE

Mackerel maki, chives, yuzu kosho

Celery broth, apple

Kohlrabi, sorrel, cream cheese

-

Spider crab spaghetti, lemon, bisque, brown
butter

Spider crab, kohlrabi rémoulade, celery jus

Wild mushrooms, sunflower and fir praline, seed
tahini, end-of-season boshi
Potato foam, Bleu d'Auvergne

Line-caught meagre, Jerusalem artichokes, squid
ink, corn, XO sauce

*Wild duck, dehydrated carrot, duck sausage,
chicken heart, tasty paste, duck jus, sorrel
(5 courses)

Pear, Malt, Belgian hazelnut, sorrel

-

MIGNARDIES

Madeleine

Fruit jelly