

Entrées

Betteraves en textures / Crémeux de Haddock / Calamansi	16 euros
Velouté de Pommes de Terre rôties / Escargots / Beurre d'ail	18 euros
Tarte fine Normande / Andouille / Camembert	18 euros
Saint Jacques snackées / Carottes / Orange-Yuzu / Huile vierge	20 euros
Foie Gras poêlé / Rhubarbe / Fraise / Kampot rouge	24 euros
Bar mariné / Thon / Kiwi / Pamplemousse	26 euros

Le Coup de Cœur

Sublime de Légumes / Sauce vierge à l'huile de Noix	21 euros
-----------------------------------------------------	----------

Poissons

Dorade snackée / Déclinaison de poireaux / Ecume iodée	24 euros
Saumon mi-cuit / Petits pois / Radis / Ricotta	24 euros
Poisson du moment / Garniture de saison	32 euros

Viandes

Carré de porcelet au miel de thym / Vitelotte / Choux rôtis	24 euros
Filet de Bœuf / Joue de Bœuf / Asperges au sel Viking	32 euros
« Le Hato » aux saveurs japonaises	35 euros

Fromages

Chariot de fromages	10 euros
Camembert aux Fleurs et Baie des Moines	12 euros

Desserts

Tube cristallin « Snickers »	11 euros
« La Pomme » version Matisse	11 euros
Tarte citron Mazurée	11 euros
La Piñacolada	11 euros