

## Menu « éveil » 3 services : 39€ (accords mets et vins 25€)

*\*Tomates - Burrata - Truffes*

Syphon burrata, déclinaison de tomates confites

*\*Filet de Canette*

Miso, cebette, Nameko, Eryngii, oignons, jus à l'orange

*\*Autour de la pomme (ou fromage + 7€)*

Yaourt, Estragon, crumble, sorbet pomme

## Menu « essentiel » 4 services: 48€ (accords mets et vins 30€)

*\*Tomates - Burrata - Truffes*

Syphon burrata, déclinaison de tomates confites

*\*Saumon*

Textures de courgettes crues et cuites, sésames, fregola

*\*Filet de Canette*

Miso, cebette, Nameko, Eryngii, oignons, jus à l'orange

*\*Autour de la pomme (ou fromage + 7€)*

Yaourt, Estragon, crumble, sorbet pomme

## Menu « évidence » 5 services: 57€ (accords mets et vins 35€)

*Tomates - Burrata - Truffes*

Syphon burrata, déclinaison de tomates confites made in BW

*\*Saumon Confit*

Textures de courgettes crues et cuites, sésames, fregola

*\*Homard en Raviolé*

Betteraves, beurre blanc, café

*\*Filet de Canette*

Miso, cebette, Nameko, Eryngii, oignons, jus à l'orange

*\*Autour de la pomme (ou fromage + 7€)*

Yaourt, Estragon, crumble, sorbet pomme

## Suggestions...

<i>* Ris de Veau</i>	35€
Croustillant de Champignons de bois, Panais, jus de veau	
<i>* Turbot Pôché</i>	35€
Lait d'amande, épinards moule bouchot	
<i>* Homard en Raviole</i>	40€
Betteraves, beurre blanc, café	
<i>* Pour les végétariens...ou pas</i>	26€
Déclinaisons de légumes de saison selon l'inspiration du jour	

## Pour terminer:

<i>* Dame blanche tradition</i>	10€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<i>* Sorbets et fruits de saison</i>	10€
Trio de sorbets, quelques fruits en différentes textures	
<i>* Sélection de fromages selon Pascal Fauville</i>	13€
Fromages d'ici et d'ailleurs	

-Pour le bien être de nos convives, au delà de 4 personnes les menus seront servi par table entière.  
-Toute modification engendrera un coût supplémentaire.  
-Veuillez nous informer de vos allergies et intolérances lors de la prise de commande.

