



Dîner Dégustation 95 euros

Accord Mets & Vins 70 euros

Accord Mets & Elixirs Non-Alcoolisés 49 euros

Amuses Bouches

Petits Pois à la Flamme et sa Vichyssoise,
Ailo Blanco, Huile de Piment Doux, Tuile au Levain

Asperges Blanches,
Miso de Pain au Levain, Crème Lacto, Gomasio,
Herbes de Cueillette, Huile de Hélichryse

Betterave fumée,
Gremolata de ses feuilles et Dulce, Crème de Sarrasin,
Compote de Betterave / Pomme / Gingembre

Bonite de ligne à la braise,
Fèves et son Gaspacho aux Amandes,
Rhubarbe au Curcuma frais, Graines de Tournesol

Volaille de Houdan
Asperge Verte grillée à l'Ail des Ours,
« Caviar » de Dashi de Morilles

Assiette de Fromages d'IDF (18 euros supp)

Fraises Gariguettes, Crème de Fleurs de Sureau,
Sorbet d'Oseille Sauvage, Sablé au Maïs

Sponge Cake, Caramel de Jus Végétal,
Orge torréfiée, Glace à la Mélasse de Stout

Menu Végétarien sur demande lors de la réservation