



ô mazette !

SYLVAIN EMBAREK, CHEF DE CUISINE

MENU 49 € : ENTRÉE + PLAT + DESSERT (HORS PLAT À PARTAGER ET FROMAGES)

OEUF MOLLET BIO		17
<i>CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS FORESTIERS RÔTI AU VIN DU JURA, JUS DE VOLAILLE CORSÉ CRISP SOFT BOILED ORGANIC EGG, ROASTED FOREST MUSHROOMS WITH JURA WINE, WELL-SEASONED POULTRY JUS</i>		
FOIE GRAS MI-CUIT		22
<i>POIRES COMICES AU SIROP ÉPICÉ, CHUTNEY DE FRUITS DE SAISONS, GELÉE DE CHARTREUSE VERTE MI-CUIT FOIE GRAS, COMICE PEARS WITH SPICED SYRUP, SEASONAL FRUIT CHUTNEY, GREEN CHARTREUSE JELLY</i>		
ASPERGES DU SUD-OUEST	  	19
<i>RÔTIES, CITRON VERT CITRONNELLE, SABAYON AUX AGRUMES, COQUILLAGES ROASTED ASPARAGUS FROM THE SOUTHWEST OF FRANCE, LIME LEMONGRASS, CITRUS SABAYON, SHELLFISH</i>		
CEVICHE D'AIGLE BAR	 	18
<i>EN CANNELLONI DE NAVET DAÏKON, VINAIGRETTE DE MIEL ÉPICÉ, GEL KUMQUAT, PICKLES D'OIGNONS ROUGES DAIKON CANNELLONI STYLE SEABASS CEVICHE, SPICED HONEY VINAIGRETTE, KUMQUAT JELLY, RED ONION PICKLES</i>		

VOLAILLE FERMÈRE FRANÇAISE		29
<i>SUPRÊME RÔTI, ASPERGES ETUVÉES, CHAMPIGNONS FORESTIERS, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, JUS DE VOLAILLE INFUSÉ AU FOIN ROASTED FRENCH POULTRY SUPREME, FOREST MUSHROOMS, POTATO GNOCCHI, HAY INFUSED POULTRY JUS</i>		
QUASI DE VEAU		33
<i>CUIT AU SAUTOIR, POITRINE FUMÉE, BEAUFORT, RISOTTO DE LENTILLES, EMULSION LARD BEAUFORT SAUTÉED VEAL FILET, SMOKED PORK BELLY, BEAUFORT CHEESE, LENTILS, BACON-BEAUFORT CHEESE EMULSION</i>		
DOS DE CABILLAUD		32
<i>RÔTI AU BEURRE NOISETTE, JEUNES CAROTTES COULEURS ACIDULÉES, ARTICHAUTS EN BARIGOULE NAGE DE CRUSTACÉS, ÉMULSION BARIGOULE ROASTED WITH BUTTER, SOUR COLOURFUL YOUNG CARROTS, BARIGOULE ARTICHOKE, CRUSTACEAN BROTH, BARIGOULE EMULSION</i>		
RAVIOLES	 	26
<i>CROUSTILLANTES, AU CAVIAR D'AUBERGINES, MINI AUBERGINES RÔTIES, CAMEL MIEL SOJA CRISP EGGPLANT RAVIOLI, MINI EGGPLANTS, CAMEL HONEY SOYA</i>		
ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER		75
<i>CONFITE AUX ÉPICES DOUCES, CHARLOTTE RÔTIES, ÉCHALOTES CONFITES, MÉLANGES DE JEUNES POUSSÉS, JUS TAJINE À L'OLIVE NOIRE SHARING DISH - CONFIT LAMB SHOULDER WITH SWEET SPICES, ROASTED CHARLOTTE POTATOES, YOUNG SHOUTS, BLACK OLIVE TAJINE JUS</i>		

SÉLECTION DE FROMAGES		12
<i>CHUTNEY DE FRUITS DU MENDIANT CHEESE SELECTION, DRIED FRUIT CHUTNEY</i>		

CHOCOLAT PRALINE	12	
<i>PRALINÉ FEUILLANTINE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT ARAGUANI CHOCOLATE PRALINE DESSERT, PRALINE FEUILLANTINE PASTRY, CREAMY ARAGUANI CHOCOLATE</i>		
SAINT HONORE	12	
<i>MOUSSELINE VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CHANTILLY À LA VANILLE SAINT HONORÉ CAKE, VANILLA MOUSSELINE, SALTED BUTTER, VANILLA WHIPPED CREAM</i>		
MILLEFEUILLE		12
<i>CREME LÉGÈRE PASSION, CONFIT ORANGE PASSION PASSIONFRUIT LIGHT CREAM, ORANGE-PASSIONFRUIT CONFIT MILLEFEUILLE</i>		
ANANAS VICTORIA	  	12
<i>RÔTI À LA BERGAMOTE ET CITRON VERT, SORBET CITRON -BERGAMOTE PARFUMÉ AU THYM CITRON ROASTED VICTORIA PINEAPPLE WITH BERGAMOTE ORANGE AND LIME, LEMON- BERGAMOTE ORANGE SORBET FLAVORED WITH THYME</i>		

Tous nos prix sont nets en euros et toutes taxes comprises. Le service est inclus

Dans notre cuisine, nous manipulons tous les allergènes majeurs. Leur liste est disponible sur demande.



Ces plats sont certifiés sans gluten



Ces plats sont végétariens ou peuvent être végétariens



Ces plats sont certifiés faibles en calories



L'ensemble de nos fruits et légumes travaillés sur place sont issus d'agriculture biologique



Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales (Label Rouge)



Les viandes sont d'origines françaises



Nous travaillons exclusivement avec le chocolat Valrhona issu du commerce équitable