

# Le menu

## Entrées

Filet de Maquereau poché au thym

Ricotta aux herbes, pickels de concombre et clémentine rôtie

21 €

Le Foie Gras du « KAEGY », fleur de Sel

Réduction poire-églantine et sa brioche toastée

24€

La courge

En panna cotta, curry et sablé parmesan noisette

En déclinaison, grillée puis fumée, saveurs d'agrumes et citron caviar

19€

## Plats

La lotte

Cuite en basse température

jus réduit au cresson, mousseline de panais et fine quenelle de piperade

32 €

Le poulpe

Juste grillé

Son jus tomates, olive de kalamata, panisse à la fleur de sel et mini légumes rôtis

29€

Le ris de veau

Doré au sautoir

Pomme de terre confite en jus de viande, sommités de brocolis grillés, jus perlé aux herbes

33 €

# Le menu

## Plats

Joue de bœuf confite

Gnocchis au vieux comté, poêlée de champignons sauvages

29 €

L'aubergine

Rôtie au miso,

Pickles d'oignons rouges Focaccia et jus d'une piperade

26 €

## Fromage

Notre Assiette de fromages, réduction sucrée, mesclun aux herbes

14€

## Desserts

Pêche de vigne et pistache « De Bronte » en déclinaison  
rôties et glacée, crumble et coulis, fraîcheur glacée et crème à la pistache

14 €

Duo de Chocolat

Blanc & Noir

Biscuit spéculos, crémeux au chocolat, noisette torréfiées

12 €

Tarte fine pomme cannelle « comme à la maison », caramel beurre salé, glace vanille

13 €