

**Canapés**  
**Amuse-bouche**

**L'asperge blanche**

En vinaigrette d'orange, coques et nori



**La betterave**

Cuite au Sel, chèvre frais et framboise au vinaigre balsamique



**Le poulpe**

Grillé, riz parfumé au chorizo et paprika fumé



**Le lieu jaune**

Légumes de printemps à la menthe, lard fumé



**L'épaule d'agneau**

Confite lentement, en petit farci d'artichaud



**Les fromages**

Sélectionnés par Marc Janin



**Kivi et noix de coco**

Rafrâchit à l'estragon et meringue craquante



**La fraise**

Au naturel, compotée de rhubarbe et crème à la vanille

**Petits fours**



## Menu dégustation 95€

### Menu du marché 35€

*(Entrée plat dessert uniquement le midi)*

### Menu en 5 temps 65€

### Menu en 6 temps 80€

## Les entrées

**L'asperge blanche** 16  
En vinaigrette d'orange, coques et nori

**La betterave** 15  
Cuite au Sel, chèvre frais et framboise au vinaigre balsamique

## Les plats

**Le poulpe** 26  
Grillé, riz parfumé au chorizo et paprika fumé

**Le lieu jaune** 28  
Légumes de printemps à la menthe, lard fumé

**L'épaule d'agneau** 22  
Confite lentement, en petit farci d'artichaud

**Les fromages** 14  
Sélectionnés par Marc Janin

## Les desserts

**Le Kiwi et la noix de coco** 14  
Rafraîchit à l'estragon et meringue craquante

**La fraise** 14  
Au naturel, compotée de rhubarbe et crème à la vanille

**Nous recherchons chaque jour des produits de qualité Chez  
des producteurs de choix  
Parmi eux nous sommes fiers de vous présenter**

*La Brigade des épices*

*Terres exotiques*

*La Grange Melot*

*Pierre Petetin*

*Chocolaterie de l'Opera*

*Marc Janin*

*Les Gueules salées*

*Marguin Marée*

*Boulangerie Amiot*