

<b>Pain maison</b> & beurre composé	5	
<b>Beigne à la courge</b> , bresaola maison, ricotta à Minou	6/un	
<b>Cromesquis d'aligot</b> au cheddar et dijonnaise	6	
<b>Quartiers de pommes de terre frites</b> avec mayo à la marjolaine	6	
<b>Saucisse de thon</b> , bisque de crustacés à l'huile d'herbes, crème fraîche à l'aneth, cornichons grillés		20
<b>Pieuvre confite, laquée et grillée</b> , kaki et concombre frais, yogourt aux herbes salées, huile de chili, roquette, sarrasin et betteraves grillées		19
<b>Raviole du Dauphiné</b> : farce de fromage à la crème et chèvre aux herbes, consommé d'agneau, sauge frite		17
		*option végé: consommé d'oignons
<b>Tartare de saumon</b> , crevettes nordiques, betteraves jaunes, estragon, persil, échalotes frites, crème fraîche et biscuits soda maison		23
<b>Burratini</b> , tartelette au chutney de courges et basilic, raisins verts pressés au vermouth blanc, réduction de vinaigre balsamique, granola maison		24
<b>Cannelloni de navet</b> , farce d'hydne hérisson braisé à la sauce BBQ maison, purée de navets, écume de lait d'avoine, navet mariné		16/25
<b>Lotte bardée au bacon maison</b> , sabayon à l'oursin et au vinaigre Nocturne, mousseline de céleri-rave, julienne de pommes vertes, poudre de nori		32
<b>Encornet braisé au coulis de tomates fumées</b> , farce de boeuf et de moules aux tomates séchées, servi avec quartiers de pommes de terre frites et mayo à la marjolaine		28
<b>Longe de porc Turlo fumée</b> , laque au shio koji et aux prunes, purée de choux-fleurs, prunes bleues, choux-fleurs frits, noisettes torréfiées		30
<b>Poulet de Cornouailles rôti</b> , velouté de volaille, maitake grillé et frit en pâte tempura, mayo au garum de levure, poudre de sapin baumier		28
<b>Entrecôte de boeuf Angus AAA grillée (10oz)</b> , purée de patates douces au beurre noisette, oeufs de caille marinés au miso blanc, fond de veau aux épices douces		45
<b>Le boudin de grand-maman Thérèse</b>	29	

# H

