**Menu Cypriane**

* Mises en bouche, 1 entrée froide, 1 plat, 1 dessert 39 euros

(Assiette de fromages + 6 euros)

Servi à chaque service

**Mises en bouche du moment**

**Entrées (12 euros)** :

Saumon fumé, crème de raifort, condiment betterave

ou

Œuf parfait, crémeux de champignons, pickles d’Enoki

**Plats (21 euros)** :

Demi-magret , carottes rôties aux épices et en purée,

gastrique hibiscus, jus de volaille réduit

ou

Cabillaud et légumes de saison vapeur, mayonnaise à l’ail et à l’estragon

**Desserts (13 euros) :**

Parfait glacé aux agrumes cumin

ou

Cerises en pâte à chou

Prix net, Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts avec amour et respect des produits

**Menu Cassandre**

* Mises en bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert 53 euros

(Assiette de fromages + 6 euros)

Servi le soir, le week-end et les jours fériés

**Mises en bouche du moment**

**Entrées (16 euros) :**

Pâté croûte de porc et ris de veau, pistaches et trompettes de la mort, pickles de légumes

ou

Carpaccio de bar, gel pomme acidulé, condiment herbacés, pomme verte et graines de kasha

**Plats (33euros)** :

Ris de veau en croûte de noisette, artichauts, condiment ail noir

ou

Filet de Turbot, couteaux, caviar d’aubergine légèrement fumé et sauce champagne

**Desserts (13 euros) :**

Parfait glacé aux agrumes cumin

Ou

Cerises en pâte à chou

Ou

Tarte soufflée au chocolat (10 minutes de cuisson, supplément 2 euros à la carte)

Prix net, Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts avec amour et respect des produits