

Dècalé

Carte du Soir & du Week-End

* Formule Entrée, Plat, Dessert 43 €

Accord Mets et Vins, 3 verres, 26€

<i>Galantine de Volaille *</i>	15,00€
Taboulé Végétal, Butternut, Noisettes, Gelée de Mandarine, Vinaigrette aux Agrumes	
<i>Truite Marinée au Poivre & Sel Fumé *</i>	15,00€
Panacotta Persil, Wasabi, Ciabatta, Harenga, Sauce Citron Caramélisé	
<i>Blanc Manger & Sabayon Truffé</i>	18,00€
Jaune Confit, Emulsion Topinambour, Lamelles de Truffe	
<i>Cannelloni de Daïkon au Tourteau</i>	23,00€
Mayonnaise au Citron & Coriandre , Purée de Carotte Acidulée, Moules & Reduction d'une Marinière	
<i>Poisson Selon Arrivage, Condiment Moutarde *</i>	26,00€
Emulsion d'Oignons Doux, Haricots Coco aux Epices & Sirop d'Erable, Choux de Bruxelles, Ricotta	
<i>Filet Mignon de Cochon Fermier Français *</i>	24,00€
Croustillant Lard Fumé, Purée de Racine de Persil, Chicoré Braisée au Vinaigre, Jus aux Baies des Cymes	
<i>Râble de Lapin Farci aux Blettes</i>	28,00€
Jus Corsé, Polenta Crémeuse, Palet de Rutabaga au Romarin, Condiment Maïs	
<i>Sandre à la Plancha</i>	32,00€
Fumet au Vin Rouge, Risotto d'Epeautre aux Herbes, Salsifis Glacés et Salicornes	
<i>Suggestion du Chef</i>	
<i>Sélection de Fromages Affinés, Fromagerie B.O.F</i>	9,50€
<i>Gâteau Basque au Thé Noir *</i>	8,80€
Sorbet Yaourt de Brebis, Nougatine, Chantilly Mascarpone	
<i>Ananas Poché au Gingembre *</i>	8,80€
Meringue Citron Vert, Dacquoise, Glace Banane	
<i>Tartelette Riz au Lait au Yuzu</i>	9,50€
Crémeux Chocolat, Betterave Confite au Thym	
<i>Dôme Chocolat Blanc</i>	9,50€
Insert Mangue Passion	