



ARMONIA

MIDI

Pour le déjeuner, nous proposons une carte ainsi que des suggestions chaque jour renouvelées, liées à l'inspiration du chef. Des produits frais et de saison soigneusement sélectionnés, des accords de saveurs délicats et gourmands, des idées qui mêlent une enfance napolitaine à la gastronomie française, laissez vous porter par cette inspiration singulière et gourmande.

Entrées

Oeuf mollet Crème de choux fleur et pain de mie au romarin	15€
Velouté de châtaignes Lard croustillant et fraîcheur de cèleri	16€
Carpaccio de Saumon gravelax Myrtilles et coulis de fruits rouges	19€

Plats

Gnocchi aux épinards Espuma au Roquefort	23€
Dos de lieu noir Purée de carotte jaune	26€
Cotelette d'agneau Cèleri et sauce au porto	28€
Joue de bœuf fondante Purée de pomme de terre	28€

Desserts

Le chocolat et complicités	12€
Crème de marron, clémentine	12€
Fromages de M.A CANTIN	15€

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert	30€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	25€



ARMONIA

SOIR

Le soir, une seule proposition - le menu dégustation - raconte là encore en 6 services ce que le chef a imaginé pour ce moment précis. Ce menu vous sera servi en tenant compte des allergies et contraintes alimentaires de chacun et saura composer une partition culinaire où plaisir et modernité sont convoqués.

Et si vous nous faisiez la joie de venir tous les soirs, vous ne mangeriez jamais la même chose...

In the evening, we only propose the tasting menu - in 6 courses. You'll experience what the chef has imagined for this moment. This menu will be served taking care of the allergies and dietary constraints of everyone and will compose a culinary journey where pleasure and modernity are melted.

And if you would give us the joy of coming every night, you would never eat the same thing ...

MENU DÉGUSTATION

70€

en 6 services

Accord mets et vins +30€

