



ARMONIA

EN CE MOMENT, À LA CARTE

Entrées

L'encornet	24€
Encornet snacké à la plancha tiède, velouté de pommes de terre Roosevelt, crème montée à l'échalote et vin rouge	
Le melon et anguille*	22€
Melon en gazpacho mariné au pain de campagne et vieux Xérès, pignons de pin et grenade	
Le Gyoza*	20€
Ravioles de Gyoza maison aux herbes, bouillon de sésame et miel d'acacia	
L'œuf carbonara*	18€
Œuf mollet, syphon carbonara, champignons boutons	

Plats

Gnocchis*	26€
Gnocchis aux épinards, purée de butternut et ricotta salée	
Le lieu*	28€
Lieu cuit à basse température, purée de céleri et fenouil croquant	
Le rouget	32€
Filets de rouget, velouté de poivron rouge, artichauts en barigoule et choux vert	
Le paleron de bœuf	38€
Mariné au Madiron et cuit 24h, feta rapée et purée de pomme de terres	
Le ris de veau	42€
Coeur de ris de veau rôti au beurre, purée de petits pois, mini courgette grillée au Dashi	

Desserts d'inspiration

Fromages de Marie Anne Cantin	16€
La fraise gelée fraise et yuzu, tuile panier, crème mascarpone et basilic, fraises marinées au Xérès	16€
Le chocolat , chocolat en trois textures, crémeux caramel et noisettes	16€
La mirabelle , pâte sucrée amande, mousse amande, mirabelles marinées à la verveine et citron vert	16€

AU DÎNER...

... à chaque jour ses découvertes ! en plus de la carte de saison, Andrea di Giovanni imagine chaque jour un menu dégustation servi le soir en 6 services. Fondés sur son humeur et les produits du jour, ce menu saura exprimer les plaisirs de la table tels qu'il les conçoit.

MENU DÉJEUNER**

(*à choisir parmi les entrées et plats avec astérisque)

Entrée + Plat du jour + Dessert	32€
Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert	25€

MENU DÉGUSTATION

70€

en 6 services
Accord mets et vins + 30€

** hors week-end et jours fériés