



• MENU PIROUETTE	• 45*
• MENU DÉGUSTATION (uniquement le soir pour l'ensemble de la table)	• 65*
ENTRÉES	
• Oeuf bio parfait snacké, crème de petits pois, jambon de pays, tuile de cacahuètes, jus de volaille au vinaigre balsamique.	• 14
• Terrine de tête de veau croustillante, sauce gribiche, carottes et oignons.	• 15
• Tortellinis de lapin, effiloché de lapin, écume au thym.	• 19*(+4)
• Crème d'asperges, petits pois, morilles et crème de morilles, crème d'isigny au vin jaune.	• 22*(+6)
• Asperges blanches panées à la noix de coco, sabayon coco, anchois, piment d'espelette.	• 17
PLATS	
• Filet d'anguille glacé au jus de volaille/soja, éponge de persil, crème d'ail noir, chips d'ail des ours, ail nouveau confit.	• 40*(+13)
• Poulpe grillé, tomate ananas, jus de poulpe au vin rouge, verveine, crème d'olives et pistaches.	• 26
• Ris de veau, folie de brocolis (rôti, purée, poudre et feuilles) poudre de cacahuètes, crème de cacahuètes au vinaigre.	• 35*(+8)
• Côte d'agneau, gnocchis aux herbes, chips de ris d'agneau, poudre de brioche/ail noir/olives kalamata/charbon végétal/amandes.	• 29
• Suprême de pigeonneau, kadaïf au kumbawa, Risotto mi soufflé au persil et citron vert, jus de cuisson à l'huile de baies de batak.	• 30
DESSERTS	
• Riz au lait, vanille, caramel au beurre salé, noisettes et amandes caramélisées.	• 8
• Parmesan crémeux, tuile de sarazin, gelée de vinaigre balsamique.	• 10
• Fin sablé cacao, ganache au chocolat, glace amande.	• 12
• Espuma cardamome, glace poire, cristallin de sucre, tranche de financier.	• 11
• Sorbet citron, aloé véra, brunoise de granny smith, estragon et poivre.	• 12