



## Menu "Du marché"

38€

ENTREES AU CHOIX



### Crevette

Tempura de crevettes, fenouil, orange,  
Vinaigrette au miel, coriandre,  
Noix de cajou torréfiées

### Œuf mimosa

Œuf dur, mayonnaise aux herbes,  
Céleri branche, pickles d'oignons,  
Chips de coppa

PLATS AU CHOIX

### Poisson du jour

Crèmeux de carottes au beurre noisette,  
Épinards, carottes fanes,  
Sauce hollandaise

### Gnocchi

Gnocchis maison à l'estragon,  
Sauce et émulsion au parmesan,  
Tagliatelles de bresaola séché

DESSERTS AU CHOIX

### Crème brûlée

Tarte crème brûlée à la vanille  
et à la fève de tonka,  
Tuile de caramel

### Chocolat

Fondant au chocolat cœur coulant,  
Mousse chantilly au mascarpone,  
Glace au chocolat Dulcey

## Menu "27 Gambetta"

46€

ENTREES AU CHOIX

### Tomate burrata

Variété de tomates anciennes,  
Huile d'olive au basilic, pignons de pin,  
Mousse de burrata et tuile de pain au  
sésame noir

### Tataki de truite

Truite marinée façon tataki,  
Cannelloni de concombre,  
Mousse au raifort,  
Choux romanesco à la sauce teriyaki

PLATS AU CHOIX

### Dorade royale

Dorade confite à l'huile d'olive,  
Légumes du soleil façon ratatouille,  
Cromesquis de polenta au cumin

### Pigeonneau (+7€)

Cuisse en cromesquis,  
Crèmeux de carottes au beurre  
noisette, pommes de terre grelots,  
Oignons rôtis, jus réduit

### Canard

Magret de canard, pêches caramélisées,  
Patates douces rôties aux herbes de  
Provence, jus réduit

DESSERTS AU CHOIX

### Tarte Lorraine

Compotée de mirabelles à la bergamote,  
Biscuit sablé, mousse namelaka,  
Coulis de mirabelles

### Panna Cotta

Fraises confites au sirop,  
Ganache pistache,  
Biscuit breton, tuile dentelle

Découvrez notre sélection de fromages, disponible pour chaque menu (en supplément +10€)

TOUTES NOS RECETTES SONT FAITES MAISON 

ADAPTABLES AUX ALLERGIES/INTOLÉRANCES ET AUSSI POUR NOS AMIS VEGANS ET VEGETARIENS