

Andent

“Summer Session”

A partager :

- Labneh à la livèche, tuiles d'oignons croustillant . 7€
- Gnocchi frit, pesto à l'ortie, lard de colonata. 8€
- Oignons nouveaux en tempura à tremper, crème façon soupe à l'oignon. 7€

Entrées :

- Thon rouge de ligne, juste saisi, betterave au feu de bois et huile de ronce 18€
- Le " jeu du jardin ", partition végétale, sorbet et jus de légumes acidulé 15€
- Foie gras poêlé crème d'artichaud /bouillon champignons au lichen 21€

Plats :

- Pigeonneau cuit sur coffre, crème et étuvée de petit pois, moutarde fumée à l'oseille. 31€
- Lotte, mousseline de pomme de terre au feu de bois, beurre blanc émulsionné aux fleurs sauvages. 27€
- Risotto de petit épeautre, poireaux brulés, salade d'herbes fraîches aux noisettes.. 21€
- Volaille Noir du Berry, tombée d'épinards et navet glacé, jus de volaille au sarrasin. 24€

Fromages :

- Assiette de fromages affinés , condiments du moment. 13€
- Le “ Paris-Sainte Maure”, pistache, romarin et citron. 15€

Desserts :

- Tarte chocolat Équateur, glace au lierre terrestre. 15€
- Soupe de fraises,
sorbet rhubarbe, meringue et bourgeon d'épicéa. 13€
- “ Le pin sylvestre,”
travail autour du pin, de l'écorce aux aiguilles. 14€

Ardent

“Summer Session”

Prix Nets - Service compris