

## Les desserts

- Tarte au citron yuzu meringué déstructurée. 13 euros  
Bounty, mousse coco, grué de cacao, crumble. 12 euros  
Comme un Chocopops. 12 euros  
L'assiette de fromages, garniture saisonnière. 16 euros

## Douceurs

- Thé «Newby» 7,00 €  
Infusion «Newby» 7,00 €  
Menthe fraîche 7,00 €  
Café 6,00 €  
Cappuccino 7,00 €  
Expresso 6,00 €  
Décaféiné 6,00 €  
Latte macchiato 7,00 €  
Frappé Calva 10,00 €  
Irish Coffee (Irish Single Malt Teeling) 15,00 €



# Carte

## Entrées

Saumon confit façon « Hendrick's », garniture maraîchère acidulée, fromage de Beersel perlé à l'aneth. 20 euros

Autour des champignons des bois en chaud et froid, pain perdu, émulsion d'herbes fraîches, garniture en trompe-l'œil forestier (veggie)  
21 euros

Foie gras poêlé, blancs de seiche, chips et gastrique de chou rouge. 27 euros

St jacques de Dieppe rôties, crème parmentière au café et à l'acacia, crumble de lard d'Alsace 28 euros



## Plats

Entrecôte Black Angus « Prime », jus minutes au Single Grain, frite pas comme les autres. 49 euros

Mille-feuille de Choux farci, rappé de truffe du Vaucluse, sauce Albufera 39 euros

Dos de cabillaud confit, émulsion aux agrumes, marbré de pommes de terre et carottes, pâte de noix. 31 euros

Ris de veau de Corrèze rôti à la levure boulangère, jus au vin jaune, oignons des Cévennes, espuma de grenailles au foin. 35 euros

# Menus

**Le Business Lunch**, servi le midi

Mise en bouche  
Entrée  
Plat

29 €/ vins en accord 18€

**Menu Découverte 3 services 51 €**

Mises en bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert

**Menu Plaisir 4 services 67 €**

Mises en bouche  
2 Entrées  
Plat  
Dessert

**Vins en accord**

2 vins 23 € (entrée + plat)

3 vins 28 € (entrée + plat + dessert)

4 vins 34 € (entrées + plat + dessert)

Les menus comme le lunch vous seront proposés oralement comme ils changent plusieurs fois par semaine le menu selon l'inspiration du Chef Marc Grislain

Pour améliorer le service n'hésitez pas lors de votre réservation ou commande à nous avertir de vos allergies ou habitudes alimentaires

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.  
Tout changement est susceptible d'engendrer un supplément  
Table de 6 couverts ou plus merci, de choisir un menu