

JACQUELINE

M E N U

APÉRITIFS

Huître Pochée

Lait de Fenouil, Condiment Salicorne et Wasabi

LACTOSE · SULFITES · MOLLUSQUES

Consommé d'Oignon aux Herbes

Crème Crue, Confit d'Oignon et Câpres

GLUTEN · LACTOSE · SOJA

Moules à la Flamme

Laquage Piment et Emulsion au Saté

SULFITES · ARACHIDES · ŒUFS · MOLLUSQUES · SOJA

SÉQUENCE IODE

Choux Brûlé

Condiment Nori, Beurre Blanc à la Dulce et Oeufs de Truite

LACTOSE · SULFITES

Crème d'Algues

Navet Mariné et Coulis à la Capucine

LACTOSE

SÉQUENCE VÉGÉTALE

Le champignon

Champignon d'Automne

*Farce Champignon, Ragoût de Champignon
au Café, Sauce Cognac et Châtaigne*

GLUTEN · LACTOSE · SOJA

Emulsion au Champignon et Café

Sobacha Grillé

LACTOSE · SOJA

SÉQUENCE CORSÉE

Seiche

Lard Affiné, Bouillon de Seiche et Kombu Rôti

SULFITES · CRUSTACÉS · ŒUFS · SOJA

Boeuf

Coulis de Shiso, Jus Corsé et Haricots Brûlés

LACTOSE · SOJA

“Grattons” de Boeuf

Consommé de Boeuf et Condiment Kimchi

SULFITES · SOJA

SÉQUENCE FRUITÉE

Prune cuite en Croûte de Sucre

Condiment ‘Umebushi’, Jus de Prune et Rose Grillée

SULFITES

Sorbet Prune

Crème Aigrette, et Confit de Prune

LACTOSE

SÉQUENCE GOURMANDE

Ganache au Chocolat Fumé Tiède

*Crèmeux Caramel, Miso Blond et Croustillant
à l'Epeautre Soufflé et Malt Chocolat*

GLUTEN · LACTOSE · ŒUFS

Glace Vanille Grillée

Sirup Malt Chocolat

GLUTEN · LACTOSE · SOJA

MENUS

3 séquences 49 € *au déjeuner*

5 séquences 95 €

ACCORDS METS & VINS

3 séquences 35 €

5 séquences 55 €

Allergènes indiqués sous chaque plat. N'hésitez pas à nous signaler toute allergie ou intolérance.

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.