

ch/cho

PARADIS

Huitres naturelles, crème crue fumée, haddock
& vinaigre balsamique blanc 16€

(3 pièces)

Fricassée de panais au beurre noisette,
Ossau Iraty, rancio sec & cresson de fontaine 14€

Potimarron rôti, graines de courge,
safran & gorgonzola 16€

Saint Jacques & foie gras cru, consommé de céleri
rave rôti, kaki & yuzu du Roussillon 22€

(3 pièces)

Chou pointu, sauce poulette, oeuf de truite de
Banka, limequat & aneth 17€

Maigre croustillant, blettes à la main de Bouddha,
poire & sauce champignon au kombu grillé 24€

*En accompagnement : « Laphroiaig Marc'harid » - Laphroiaig
10 ans, triple sec kumquat, wakame, citron vert - 13€*

Joue de porc braisée à la pomme, tofu fouetté,
endive & condiment pomme-moutarde 26€

Cerf au BBQ, cavolo nero, guanciale
& chili crunch 29€

Supplément Truffe tuber melanosporum 16€

Plat à saucer 12€

Sélection de fromages de chez COW 16€

*En accompagnement: Domaine Fumey Chatelain - Arbois
Vin Jaune 2016 - 15€*

Clémentines, sorbet à la bière blanche,
yaourt & laurier 13€

Lemon curd glacé, amandes
& granité café-cardamome 13€

Eau plate/pétillante microfiltrée 2€