

Les Françaises

Tous nos plats sont préparés quotidiennement à partir de produits frais & bruts par Chef Michel et son équipe en fonction des humeurs et saisons.

A la façon des tapas, nos assiettes de dégustation sortent peu à peu des cuisines et nous vous invitons à découvrir et partager chacune d'elles.

CHARCUTERIES & FROMAGES

Jambon blanc à la truffe, beurre maison à la truffe noire	10.5
Cecina de bœuf de Leon 12 mois d'affinage	13.0
Jambon Iberico Cebo 24 mois d'affinage	14.5
Gouda fermier à la truffe, beurre maison à la truffe noire	10.5
Lonzo de l'Île de Beauté	12.0
Carpaccio de bresaola, parmesan 24 mois d'affinage, caprons, crème de Balsamique	15.0
Chèvre cendré / confiture de figue maison / mesclun	11.5

PETITES ASSIETTES

Velouté potimarron & butternut / lait de coco / curry madras	8.0
Tartare de bœuf d'Aubrac au couteau / huile d'olive vierge extra / légumes marinés / toast	15.5
Parmentier de confit de canard / champignons / Comté / petite salade	14.5
Os à moelle / crumble d'herbe de Provence / Romarin	14.0
Gravelax de saumon / betterave / baie de Fagara / crème d'aneth	14.5
Foie gras de canard au rhum ambré & vanille / chutney kiwi	16.5
Tataki de bœuf / carottes fanes / pickles	15.0
Risotto crémeux / champignons / écrevisses	16.0
Crudo de thon albacore / mangue / grenade / vinaigrette à l'ail noir	15.5
Burrata crémeuse / pesto / noisettes torréfiées	14.5
Artichauts sautés / laquage miso / parmesan 24 mois d'affinage	12.0
Houmous / huile de sésame / zaatar / oignons frits	7.5
Ecrasé de pomme de terre truffé	7.5

DESSERTS

Meringue sésame / Chantilly / coulis poire & fèves Tonka / perle de pomme à la cannelle	12.0
Mi-cuit chocolat / coeur crème de marron / marrons grillés / tuile de châtaigne	12.0