

LE SÉPENTINE

Entrée / plat ou plat / dessert : 29€

Entrée / plat / dessert : 34€

ENTRÉES



Stracciatella, pistaches et tartare d'atterino, poudre de citron noir 15€

Ris d'agneau croustillant, crème d'ail noir, perles de yuzu,
condiment aux câpres 16€

Tomates anciennes et fraises, voile d'eau de tomates
et vinaigre de grenade, sorbet menthe-basilic 15€

Tartare de veau, rhubarbe, crème d'anguille fumée, fenouil sauvage,
croustillant de céréales 18€ (supplément +4€ formule)

Thon rouge cru, vinaigrette à l'huile de sésame grillé, amandes fraîches,
oursins et salade de ficoïde glaciale 20€ (supplément +4€ formule)

PLATS



Risotto d'épeautre, asperges vertes, sauce romesco, crumble au thym,
poudre de sumac 25€

Cabillaud rôti, haricots multicolores croquants, vinaigrette ponzu, bouillon de la mer
aux zestes de combava (crustacés, gambas, moules, coques, citronnelle) 26€

Faux-filet maturé de Salers, sauce au poivre vert, shiitakés sautés,
purée de pommes de terre fumée au foin 26€

Filet de bar, beurre blanc à la verveine et œufs de poisson, fenouil confit,
asperges blanches, crémeux de petits pois 34€ (supplément +6€ formule)

Pigeon, coque de graines et grué de cacao, émulsion de cerise rouge,
millefeuille de betteraves 44€ (supplément +10€ formule)

DESSERTS



Fromages affinés (Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle cendrée) 10€

Croquant chocolat noir AMAZONAS 65 %, ganache fruits rouges,
moelleux vanille, sorbet framboise 13€

Pâte sucrée croquante, compotée de rhubarbe acidulée, crème au poivre
PANNIYOOR, glace poivrée 13€

Yaourt grec au coeur d'abricot, enrobage chocolat blanc, sorbet abricot-
basilic, brunoise à l'huile de basilic 14€

Café gourmand 12€