



MENU DEJEUNER

(Sur ardoise, Uniquement au déjeuner)

| | |
|----------------|----------|
| 2 Temps | 22 euros |
| 3 Temps | 28 euros |

MENU PIROUETTE

| | |
|----------------|----------|
| 2 Temps | 38 euros |
|----------------|----------|

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

| | |
|----------------|----------|
| 3 Temps | 49 euros |
|----------------|----------|

(Entrée + Plat + Dessert)

MENU DEGUSTATION

| | |
|----------------|----------|
| 6 Temps | 65 euros |
|----------------|----------|

(Seulement pour le dîner avant 21h et pour toute la table)

ENTREES (16 euros)

« Alouette sans tête » façon Pirouette

Daurade marinée aux agrumes, avocat au citron vert, gel citron et poivre Timut

Jardin maraicher à l'huile d'olive et citron, crème d'estragon (*Végétarien*)

Tomate ananas marinée à l'échalote, eau de tomate au vinaigre de vin vieux, brousse de chèvre et olives noires (*Végétarien*)

PLATS (26 euros)

Pigeon et sa « rôtie » sur toast, céleris en purée et confit, fève de tonka (+6 €)

Suprême de volaille fermière au vin jaune et gyoza de blettes et épinards

Merlan rôti, artichauts en textures, lard « colonnata » et jus corsé à l'huile de noisettes

Petits farcis de légumes, polenta et coulis de tomate épicé (*végétarien*)

FROMAGE (12 euros)

Comté, Brie de Meaux et condiment citron

DESSERTS (12 euros)

Tarte cerise à l'amaretto, crème anglaise à l'amande

Riz au lait à la vanille de Madagascar, condiment et caramel beurre salé

Ganache au chocolat, *streusel* cacahuètes et sorbet cacao