



BAIETA

MENU DU MIDI

ENTRÉES

Notre version du ti nain morue	14
Daurade en aburyaki, houmous, condiment citron & pickles	15
Foie gras poêlé, déclinaison de pommes Colombo, frioche	17

PLATS

Plat du jour	19
Chatrou confit, risotto, tuile croustillante, bisque au basilic	25
Poitrine de cochon caramélisée, patate douce fumée, condiment herbacé	26
Magret de canard fumé rôti, poêlée d'épinard de Guyane & igname rôti	27

DESSERTS

Comme une tarte passion	12
Biscuit moelleux amande, crémeux pistache, chantilly	12
Ganache & mousse café, crumble cacao, noisettes torréfiées	14

Menu initiation	65
En 4 services	
Pour l'ensemble des convives	

Menu dégustation	85
En 6 services	
Pour l'ensemble des convives	

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs
Prix en euros TTC/service compris

