

FLOCON

Carte de la semaine 41 - 2021

Entrées :

Tranches de céleri rave, aneth, crème de panais et pignons de pins 9

Terrine de cochon fermier du Perche, pistaches, cognac et pickles de fenouil 10

Langoustines bretonnes, fenouil, citron tigre, piment et fromage blanc de la ferme de Viltain 14

Caille de Vosges cuite sur le coffre, châtaignes, condiment ail et sauce poulette 15

Plats :

Pommes de terre des Limons de Toulotte confites, coulis de cresson, gremolata, courge rôtie à la pistache d'Iran, dernières tomates et crème crue safranée 19

Pavé de merlu breton poché au bois de fenouil, poireaux, betterave, lard de Colonnata et beurre blanc 23

Joues de cochon fermier braisées à la bière, spaghetti de mer de la baie de Somme, persil tubéreux, oignons de Roscoff, céleri branche et pleurotes 25

Pré-desserts :

Fromages, condiment quetsches 9

Trou: Sorbet aux herbes de chez Xavier, gin Citadelle 5

Desserts :

Crumble à la figue, crème crue montée au miel 7

Pomme confite, jus réduit Vermouth, biscuit à l'amande et granité bergamote 9

Vacherin au raisin *fragola* 10

Liste d'allergènes disponible à la demande

Prix TTC et service compris