

déjeuner sommelier 32

carte blanche: entrée, plat et verre de vin à l'aveugle

déjeuner découverte 49

carte blanche: amuse bouche, entrée, poisson, viande et dessert

Salade du jardin de M.Yamashita, émulsion parmesan-praliné 24

Salad from Mr. Yamashita's garden, foam of parmesan & praliné

Carpaccio de canard légèrement fumé, acidité de fruits rouges 26

Smoked magret of duck carpaccio, red fruits & basil

Cabillaud cuit lentement, carottes-passion et salicornes 38

Cod fish, stew of carrot, passion fruit & seaweed

Ris de Veau rôti, champignon de Paris, oignons grelots 50

Roasted Sweetbread, mushroom from Paris, onion & meat stoke

Pigeon rôti, betterave-framboise, jus de cuisson 45

Roasted pigeon, beetroot - raspberry, meat stoke

Plateau de fromages affinés de la maison Mons 15

Cheese selection

Jardin de chocolat vanille-praliné, herbes fraîches 15

Black Chocolate garden, vanilla-hazelnut-herbs

Cappuccino de mangue verte et jaune, panacotta banane, mousse légère coco et piment d'espelette 15

Green & yellow mango, banana panacotta, coconut foam & Espelette chili

Merci de nous informer de vos allergies, une liste complète des allergènes se trouve à la réception

Viandes nées, élevées et abattues en France, principalement de race Normande,

Ris de Veau provenance de Hollande Boucheries Nivernaises

menu initiation le soir uniquement du mardi au jeudi 65

carte blanche: amuse bouche, entrée, poisson, viande et dessert

menu dégustation 90

avec fromage 105

accord mets & vins 60

Prix nets, service inclus



Le restaurant Itinéraires est ouvert du mardi au samedi

sauf le Samedi Midi 01 46 33 60 11...

www.restaurant-itinéraires.fr

suivez-nous sur instagram @restaurant_itinéraires