

EN TOUTE CONFIANCE 100 € Portions Dégustation



Laissez-nous Composer pour vous un Menu Découverte
avec nos Produits de saison.

2 Entrées

(1 Froide, 1 Chaude)

2 Plats

(1 Marée & 1 Pré)

1 Fromage

1 Dessert

Choix pour l'ensemble de la table



L'œuf parfait

Cuit à 62°, Sabayon sarriette.

&

Le Saumon

Mariné à la Créole, Crumble à l'encre de Seiche,
Onctueux aneth & Wasabi.

&

Le Bar

Filet en Croute de Pain, Explosion de Betteraves
Jus à la prune.

Ou

Le Bœuf Viande Montbéliarde

Préparé en Tartare, Condiments d'Asie et Noisettes.

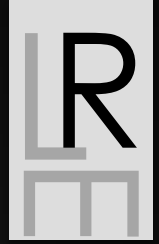
Fromage en sup (8 €)

1 Choix sur notre carte.

Le Citron

En Façon surprise Rectiligne.

LE RECTILIGNE 55 €



L'Œuf Parfait Label Rouge
Cuit à 62°, Sabayon à la Sarriette

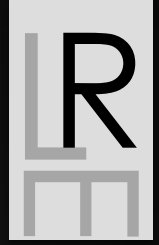
&

Le Cabillaud
En ravioli Gyoza,
Tagliatelles de légumes Sauce au beurre blanc.

&

La Violette
Espuma Litchi et Sorbet Violette,
Crumble Croquant.

LE RECTILIGNE Vous propose pour accompagner vos Menus



*Nos Accords des Mets & des Vins

Petite Dégustation (3 Verres de 10CL) 26 € par pers

Grande Degustation (4 Verres de 10CL) 38 € par pers

Tout au Champagne (3 Coupes de 10CL) 42 € par pers