



# L'ASCENSION

LUCAS FOSCHI

## Pour commencer...

L'œuf de la ferme 16€  
63°C / Petits Pois / Poitrine fumée / Estragon

Les Asperges Blanches 19€  
Au Barbecue / Poutargue / Miso /

Le Pastrami 21€  
Veau / Aioli / Pickles / Kiwi

## Pour suivre ...

Le Poulpe 28€  
Grillée / Fèves / chorizo / Safran / Skordalia

Le Bœuf 32€  
Confit / Asperges / Patate douce / Mandarine

Les Asperges vertes 26€  
Grillées / Ail noir / Patate douce / Asperges sauvages

## Pour Finir ...

Le Fromage 14€  
La sélection du moment

Les Premières Fraises 14€  
Mascarpone / Balsamique / Rhubarbe

Les Myrtilles 14€  
Chocolat Blanc / Fromage blanc / Sorbet



# L'ASCENSION

LUCAS FOSCHI

Nos menus sont servis à « l'aveugle »

Ils sont évolutifs chaque jour en fonction de nos fournisseurs, des saisons, de la nature...

Laissez-vous donc guider par un chef créatif qui saura vous surprendre et vous faire voyager à travers sa cuisine...

\*\*\*

## Menu « 4 actes »

Les mises en bouche / Entrée / Viande / Fromage (supp 8€) / Dessert

45€

Accord de la sommelière : 20€

\*\*\*

## Menu « 6 actes »

Les mises en bouche / Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert

55€

Accord de la sommelière : 27€

\*\*\*

## Menu du chef

Le chef vous propose son menu du moment en 8 créations, pour vous assurer une immersion totale à travers sa cuisine

90€

Accord de la sommelière : 32€

\*\*\*

## Menu nature

Laissez carte blanche au chef pour réaliser un menu végétarien à base des produits disponibles chez nos producteurs selon les saisons.

Une cuisine végétarienne qui prend de plus en plus de place dans la gastronomie aujourd'hui, mérite aussi qu'on la sublime...

Menu disponible en :

« 4 actes » : 45€

« 6 actes » : 55€

« 8 actes » : 90€



# L'ASCENSION

LUCAS FOSCHI

## Menu du jour

Disponible du mercredi au vendredi midi hors jours fériés

Plat du jour 17€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€

Entrée / Plat / Dessert 28€

### Mercredi 26 avril

Les cuisses de Grenouilles

En cromesquis

\*\*\*

Le bœuf

En tartare au couteau

\*\*\*

Panna Cotta

Vanille & fraises

### Judi 27 avril

L'œuf de la ferme

« Cocotte » à la truffe

\*\*\*

Le Pad thaï

A notre « sauce »

\*\*\*

Le Crumble

Pomme - Rhubarbe

### Vendredi 28 avril

Les moules

Façon Thaï

\*\*\*

La volaille

Comme un cordon bleu

\*\*\*

Les profiteroles

Choco & vanille