Menu du moment

51 €

Entrée • Plat • Dessert

Entrées

Saumon Gravlax mariné au citron, chèvre frais à l'ail, herbes et amandes, citron confit

ou

Carpaccio de veau cuit basse température, crémeux thon curry, caprons, copeaux de thon fumé

ou

Émietté d'araignée au petits pois, nectar de roquette, sorbet petits pois, croustille parmesan

Plats

*St Pierre, mousseline de choux fleur, légumes de saison, beurre blanc à la vanille de Madagascar

*Supplément de 2 €

ou

Retour de pêche, glace d'arêtes crémée, œufs de truite, légumes de saison, mousse d'Ube

ou

Canette snackée, lasagne de canard confit au balsamique, pépites de foie chaud, jus de viande, crème d'ail et légumes de saison

ou

*Cœur de ris de veau, mousse d'Ube, légumes de saison, jus de viande à la tomate confite et petits pois au thym

*Supplément de 5 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Financier amande/pistache, diplomate vanille/framboise et sorbet framboise

ou

Finger chocolat noir/caramel/cacahuètes, nougatine, glace cacahuètes et bonbon caramel

ou

Nage de fraises cuites/crues/confites à l'hibiscus, biscuit imbibé à la fraise, chantilly cannelle, gavottes et sorbet fraise

Chariot de fromages

3 morceaux au choix • **+ 10 €**

63 €

Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table
• Composé de 6 services

2 entrées • 2 plats (sélectionnés par le chef)

+ 1 assiette de 3 fromages • 1 dessert (au choix)

Accord mets & vins • + 30 € par personne

Servi
le **midi** jusqu'à **13H15**
le **soir** jusqu'à **20H30**

41 €

Retour de Marché

Entrée • Plat • Dessert

Choix du Chef
selon arrivage

-Beurre à la demande-

Tributaire des arrivages, un produit peut être manquant. Toutes nos viandes sont d'origine FRANCAISE et nos produits sont locaux.

PRIX NETS