

Notre Carte

Les Entrées

- * L'œuf de canne parfait, tombée de champignons, espuma noisettes aux senteurs de truffe 16€
- * Le Saumon gravelax mariné à la betterave, avocat et oranges, œufs de poissons 18€
- * Foie gras de canard, ananas et noisettes, brioche maison 20€
- * Le Râble de Lapin farci au foie gras et shiitakes, mousseline Potimarron, girolles et jus d'espelette 19€
- * Les Noix de Saint Jacques juste saisies ; fondue de poireaux, maki pommes chataignes, bouillon crémé 21€

Les Plats

- * L'Épaule d'Agneau confite, mousseline de panais à la cardamome, ail et olives confites 24€
- * Le Dos de Maigre embeurré de choux vert et beurre de soja 23€
- * Le Carré d'Agneau, pommes duchesses et champignons, espuma de topinambours 32€
- * Le Poisson Noble du moment, endives braisées et caramel d'agrumes 30€
- * Le persillé de Bœuf Black Angus, cerfeuil tubéreux, girolles et trompettes, jus de viande 32€

Le Fromage

- L'ardoise de Fromages 10€

Les Desserts

- * Assortiment de sorbets maison 10€
- * La Poire pochée dans un sirop au vin épice, granité hibiscus 12€
- * L'Ananas poché, gel de rhum et sorbet coco, tuile au gruet 12€
- * La Coque au Chocolat, crémeux dulcey et gel de citron 14€
- * La Figue rôtie, crème d'amande, crumble et son granité 12€