

Notre Carte

Les Entrées

- * Le Panais farci à la mangue, andouille de Guéméné et piment d'Espelette 15€
- * Le Quasi de Veau en tataki, sauce tartare et pickles de betteraves 16€
- * Le Foie gras de canard au torchon, kumquat confit et pain d'épices 22€
- * Les Noix de Saint Jacques de Dieppe, fine julienne de légumes, note de gingembre et bouillon végétal 21€
- * La Poitrine de Porc laquée, cerfeuil et céleri et chips de céleri 19€

Les Plats

- * La Pintade farcie aux petits légumes, purée fine de rutabaga et poivre d'ailleurs 24€
- * Dos de Truite saisi, salsifis et riz sauvage de Camargue, bouillon crémé à l'aneth 22€
- * Dos de Chevreuil, gnocchis de butternut et pommes caramélisées, jus de genièvre 29€
- * Le Pavé de Sandre, petits choux farcis, coulis de cresson et jus d'oignons grillés 29€
- * Le paleron de Veau snacké, garniture forestière et truffe mélanosporum 32€

Le Fromage

- L'ardoise de Fromages 10€

Les Desserts

- * Assortiment de glaces et sorbets maison 10€
- * La Tarte praliné et tonka, gel de whisky, sorbet ananas 12€
- * La demi sphère Coco et yuzu, crumble cacao et gel de vieux rhum 14€
- * Retour de Savoie, le Mont Blanc et la truffe 14€
- * La Verrine exotique rafraîchie au champagne 12€