

Composez votre menu au choix sur la carte

Entrée, Plat, Dessert 46 euros

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 51 euros



Entrées

Jambon persillé " Par nos soins "

Glace à la Moutarde Fallot

19,00 €

Œufs Bio en Meurette au Vin Rouge,

Toast Grillé à l'ail

20,00 €

Tarte Fine aux Girolles

Emulsion de champignons

20,00 €

Ajo Blanco" le Gaspacho Blanc au pain et aux Amandes

Poultres grillés

23,00 €

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Truffe, Emulsion

Emulsion D'artichauts

23,00 €

Plats

Lotte Pochée, Couteau, Coques et Crevettes décortiquées

Fumet Crémé

30,00 €

Filet de Canette, Texture de Potimarron- Châtaigne,

Sauce Aigre Douce

29,00 €

Paleron de Bœuf Charolais Confit, Sauce au vin rouge

Garniture Bourguignonne

29,00 €

Noix de Saint jacques snackées, Tagliolini Frais à l'encre de seiches

Condiments

31,00 €

Veau, Ris de Veau, Condiment Oseille Pistache, Pomme Dauphine

Jus Accidulé

35,00 €

Assiette de fromages affinés

Assiette de fromage

Assortiment de trois fromages

7,00 €

Fromage blanc

Crème, Herbes ou coulis

6,00 €

Desserts

Poire Pochée au Thé Fumé , Crémeux et Tuile Sarrasin

Glace sarrasin

9,00 €

Pamplemousse Rose & Litchi

Mousse litchi, sorbet pamplemousse rose et segments frais

9,00 €

Figues Fraiches Rôties, Macaron cassis

Crémeux vanille Bourbon

10,50 €

Secret Glacé Fraise Bergamote

Ganache chocolat blanc citron

10,50 €

Comme au cinema

Sucette entremet Mousse de riz au lait, praliné pop - corn, enrobage chocolat au lait

10,50 €