



Entrées

*O*euf Parfait 18€

Champignons, émulsion au Foie Gras et Truffe

*C*évice de saumon 17€

(coco, coriandre, citron vert)

*L'*asperge Mimosa 17€

Œuf dur, Parmesan et herbes aromatiques

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens
Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



Plats

*F*ilet de Cabillaud 30€

Croûte au comté et aux noix, crémeux Yuzu, carottes

*F*ilet de taureau Salers 36€

Chou rouge confit et jus réduit

*M*agret de canard 30€

Sauce à l'orange, patates douces

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



Fromages

*S*ervice au chariot 14€

*D*esserts

*S*phère Chartreuse Flambée 15€
Cœur glacé Mûre-Myrtille-Gingembre

*C*heesecake aux Framboises 12€

*E*ntremet Framboise

Tous nos desserts sont Fait Maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande