



Entrées

Oeuf parfait

22 €

Emulsion foie gras et duxelle de champignons shiitake noisettes

Déclinaison de tomates et espuma burrata

18€

Compotée de tomates cerises, sorbet de tomates zébra et cœur de bœuf brûlées

Foie gras mi-cuit

18 €

Sauce tajine et pâte de dattes

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

*P*olenta crémeuse *v* 28€

Emulsion parmesan et légumes

*F*ilet de Saint pierre, croûte Aïoli 30€

Risotto crémeux de carottes et courgettes

*F*ilet de Bœuf 36 €

Gnocchis pommes de terre et comté, crème de blettes et jus réduit

*E*paule d'agneau 32 €

Purée acidulée au Chou Rouge et sauce asiatique à la prune

Toutes nos viandes sont origine France

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

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



Fromages

Service au chariot 14€

Desserts

Le Vacherin *v* 15€

Espuma crème framboise, glace vanille et crème fouettée au mascarpone

Infiniment citron *v* 15€

Sablé breton et son crémeux citron, parsemé de granola croquant

Choco noisette *v* 15€

Mousse au chocolat, glace noisette, émulsion café

Tous nos desserts sont faits maison

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

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