



Entrées

*G*éantes crevettes rôties 18€
Panna cotta d'asperge dans tout ses états, vinaigrette à la grenade

*O*euf parfait 18€
Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, fricassée de pleurotes, morilles et champignons

*F*oie gras 22€
Pain d'épices, confit de vin rouge

*R*is de veau laqué 20€
Crème acidulée au yaourt Grecque, crème de pois

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



*P*lats

*F*ilet de Bœuf 34€

Poêlé au beurre demi-sel, jus au foin-Vanille, croustillants de panisses au piment d'Espelette et champignons acidulés

*F*ilet de truite 30€

Croute d'amande et comté, sauce miso saucisse de morteau et morilles, purée de carotte au beurre demi-sel

*M*agret de canard à l'orange et quatre épices 28€

Crème brûlée de patate douce

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

Service au chariot 12€

Desserts

Baba ganache *v* 12€

Chocolat et pralin

Infiniment Citrus *v* 12€

Biscuit Chocolat blanc et granola

Trilogie *v* 12€

Macarons garnit citron pistache, crème diplomate fraise et ses fruits

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