



Entrées

*O*euf parfait 18€

Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, fricassée de pleurotes, morilles et champignons

*F*oie gras 22€

Crème au cassis et pain d'épice

*P*alette de tomates du Jardin 15€

Espuma stracciatella, sorbet roquette et tomate-basilic

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 poêlé au beurre demi-sel 34€

Sauté de légumes du jardin et son jus réduit

*D*os de lingue en vapeur 30€

Risotto crémeux de carottes au vin jaune, sauce à l'ail des ours

*M*agret de canard rôti 28€

Ratatouille et crème de courgettes

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 12€

Desserts

Le macaron gourmand *v* 12€

Biscuit macaron garni d'une crème au pralin et d'une ganache chocolat noir

Abricot dans tous ses états *v* 12€

Crème chocolat blanc, sorbet et confit abricot-romarin, gel à la pêche, coulis rhubarbe et pop-corn caramel

Crèmeux citrus *v* 12€

Sur un biscuit pralin et chocolat blanc, et gel cassis

Tous nos desserts sont faits maison Menu susceptible de varier selon l'arrivée des produits et l'inspiration du chef.

v plats végétariens

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