



Entrées

*O*euf parfait 18€

Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, et duxelle de champignons (morilles, shiitake et pleurotes)

*S*aint-Jacques grillées au chalumeau 18€

Aux deux gel coco citron et patate douce

*F*oie Gras mi-cuit 22€

Pain d'épices de la maison Toussaint, griottes acidulées et réduction de porto

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



Plats

*M*agret de canard comme un tajine 28€


Composé d'abricots, d'amandes, de dattes, de figues et d'épices tajine, accompagné de perles de couscous vigneronnes aux mures

*F*ilet de maigre en croûte de noisettes et Comté 30€

Accompagné d'un risotto de blé vert fumé à la crème d'oseille

*F*ilet de Bœuf et sa sauce Champignons 36€

Accompagné de la châtaigne dans tous ses états

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



Fromages

*S*ervice au chariot 12€

Desserts

*M*ille feuilles aux fraises crème diplomate chocolat blanc,
Vanille. *v* 12€

*M*ont-Blanc *v* 12€
Meringue safran-coco, crème de marron corse au rhum et chantilly, marrons confits et gel cassis

*C*rémeux citrus et bergamote *v* 12€
Biscuit crêpes dentelle à la pistache et au chocolat blanc, croustillant caramélisé de riz soufflé, gel à la mûre

Tous nos desserts sont faits maison -- *v* plats végétariens

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