



Entrées

L' Oeuf Parfait 18€

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


L es Crevettes et Saint-Jacques marinées à la thaïlandaise 18€

Accompagné de sa crème de céleri, concentré de grenade et salade de fenouil croquante

L e Foie Gras mi-cuit 22€

Compotée de rhubarbe et pain d'épices de la maison Toussaint

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

*L*e Magret de Canard comme un tajine 30€


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

*L*a Truite Saumonée de Christelle Cote à Bonnevaux 28€

Filet en croûte de noisettes et Comté, accompagné d'un risotto d'orge perlée d'Auvergne

*L*e Filet de Bœuf et sa sauce Champignons 36€

Accompagné d'asperges blanches et pleurotes au balsamique

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



Fromages

Service au chariot 12€

Desserts

L'Ananas Confit *v* 12€
Crème citron mandarine, biscuit feuillantine et pointes de chocolat

Le Mille-Feuilles *v* 12€
Crème diplomate chocolat blanc vanille, framboise fruits

La Rhubarbe dans tous ses états *v* 12€
En émulsion, confite, et en sorbet

Tous nos desserts sont faits maison -- *v* plats végétariens
Menu susceptible de varier selon l'arrivée des produits et l'inspiration du chef
Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande