



Entrées

Oeuf parfait

18€

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

Bavaroise de Truite saumonée (maison Côte)


18€

Coulis de tomate et tartare d'algues

Foie Gras mi-cuit, pain d'épices de la maison Toussaint

22€

Fruits rouges et gel de fruits rouges

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

*E*ffiloché d'Agneau comme une tajine 30€

Couscous acidulé aux fruits


*P*oisson retour de Pêche 28€

Garniture du moment

*F*ilet de Bœuf et son jus réduit 34€

Garniture du moment

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivée 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

Ganache vanille Bourbon- Crèmeux framboise *🌿* 12€
Biscuit chocolat blanc / pralin pistache

Chocolat dans tous ces états *🌿* 14€
Glace chocolat au lait et un chocolat mi-cuit avec crème diplomate
chocolat blanc

Fraises confites *🌿* 12€
Bavaroise de Rhubarbe et son coulis

Tous nos desserts sont faits maison

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