



Entrées

*T*errine de foie gras 22€

Compotée de figues acidulées, miel et vinaigre de riz noir

*L'*Œuf Parfait 18€

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

*L*es Crevettes au curry vert 18€

Crème de céleri, élixir de grenade et salade croquante de fenouil

Toutes nos viandes sont origine France -- *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



Plats

*F*ilet de Truite de Bonnevaux 28€

Crème de Wakamé aux notes d'huitres, purée de carottes des Landes, ratatouille à la façon du chef

*M*agret de Canard 30€

Marmelade de mirabelle d'Alsace et son risotto de blé vert fumé aux foie gras

*L*e Filet de Bœuf 36€

Et sa sauce aux morilles, pomme de terre confites à l'huile d'olive, trompettes Royales rôties et son crumble au café

Toutes nos viandes sont origine France -- *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



*F*romage au chariot ou à l'assiette

12€

*D*essert

*V*oyage autour du chocolat *v*

12€

Crèmeux au chocolat noir et son moelleux accompagné d'une ganache au chocolat blanc

*L*e Mille-Feuille *v*

12€

Crème diplomate chocolat blanc-vanille, fraises

*L*a pistache et la framboise

12€

Sur un feuillantine chocolat blanc pistache et un crèmeux à la framboise

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