



ENTRÉES

Terrine 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 duxelles de champignons acidulés
(Morilles, shiitakés et pleurotes)

Les Crevettes au curry vert

18€

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

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
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

Filet de Truite de Bonnevaux

28€

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

Magret de Canard

30€

Marmelade de mirabelles d'Alsace acidulée et son risotto de blé vert fumé au foie gras et au parmesan

Le Filet de Bœuf du Limousin

37€

Sauce aux morilles, pommes de terre confites à l'huile d'olive, Trompette Royale rôtie, morilles, purée de morilles et son crumble au café

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
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



FROMAGE AU CHARIOT OU À L'ASSIETTE 12€

DESSERTS

Voyage autour du chocolat 12€

Crèmeux au chocolat noir et son moelleux accompagné d'une ganache au chocolat blanc et d'une quenelle de glace au chocolat maison

Le Mille-Feuilles 12€

Crème diplomate au chocolat blanc et à la vanille, espuma de fraise

La pistache et la framboise 12€

Sur une feuillantine chocolat blanc et pistache, un crèmeux à la framboise et sa crème anglaise à la pistache

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
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