

MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	54 €
<i>Plat & Dessert</i>	43 €
<i>Entrée & Plat</i>	47 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	63 €

Les Entrées

<i>Foie Gras de Canard mi-cuit,</i> <i>Figue Rôtie au Miel, Figue Fraîche, Gel Figue Grenade, Brioche Maison</i>	26 €
<i>Saint-Jacques Snackées,</i> <i>Beurre Blanc aux Agrumes, Betteraves et Fraîcheur de Carotte</i>	24 €
<i>Ris de Veau,</i> <i>Purée de Chou-Fleur, Pickles Chou-Fleur</i>	25 €
<i>Consommé de Champignons,</i> <i>Ravioles de Cèpes, brume des sous-bois</i>	24 €

La Mer

<i>Dos de Turbot rôti,</i> <i>Crème de pignons de Pin, Artichauts confits émulsion Riesling</i>	28 €
<i>Filet de Loup de mer,</i> <i>Gel céleri & pastis, jus de bouillabaisse, fraîcheur de fenouil aux agrumes</i>	29 €
<i>Cabillaud légèrement fumé au thym,</i> <i>Mousseline d'aïoli, crumble chorizo, écrasé de pommes de terre & poireaux</i>	29 €

La Terre

<i>Caille, suprêmes & cuisses au sautoir, poire au vin rouge, tuile Sarrazin,</i> <i>Compotée de poire à la Cardamone</i>	30 €
<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 49^{ième} saison »,</i> <i>Pommes de Terre & oignons grelots confits (supplément au menu 3 €)</i>	32 €
<i>Quasi de Veau à la Royale</i> <i>Crème d'Oignon et Cèpes Poêlés</i>	28 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française

<i>Les Fromages affinés</i>	13 €
<i>Les Desserts Maison à commander en début de repas (voir page suivante)</i>	17 €