

MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	49 €
<i>Plat & Dessert</i>	38 €
<i>Entrée & Plat</i>	42 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	58 €

Les Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit, Figues rôties au miel & réduction de Porto 25 €

Langoustines vapeur assaisonnées aux Agrumes, crème chaude de Chou-fleur au Quinoa, Aneth & œufs de Saumon 25 €

Ragoût de Champignons de saison, crème de Cèpes, Œuf parfait, croûtons briochés & crème lardons 24 €

Ris de Veau & jus corsé, concassé de Tomates du jardin & condiments Carottes Gingembre 25 €

La Mer

Saint Pierre, émulsion de Céleri aux noisettes, Epinards minute & sauce Estragon Citron 28 €

Bar aux Betteraves acidulées, Ail noir & sauce Safranée 29 €

Lotte, Lard de Colonnata, Vichyssoise, Choux de Bruxelles moutarde ancienne & Navet Daikon 28 €

La Terre

Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Carottes au Cumin purée d'ail confit, & jus de Sauge 29 €

Filet de Bœuf aux Morilles « 48^{ième} saison », Pommes grenaille & échalotes confites 29 €

Pigeon rôti, mousseline de Potimarron, Noix caramélisées aux 4 épices & jus de Thym 28 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Exclusivement à la carte : *Cuisses de Grenouilles à la Provençale* 30 €

Les Fromages affinés 13 €

Les Desserts Maison à commander en début de repas (voir page suivante) 17 €

NOTRE SELECTION DE DESSERTS

Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison

Nuage Ananas Sauge 17 €
Nuage Ananas, sorbet sauge & ananas rôtie
Croustillant riz soufflé

La Pêche Glacée 17 €
½ Pêche pochée, Marmelade Pêche,
Granité Pêche, Chantilly Yuzu



Tout Chocolat au poivre de Seshuan 17 €
Biscuit moelleux au chocolat & Croustillant feuillantine
Siphon chocolat au poivre de Seshuan & Sorbet chocolat
Fleur de sel & Grués de cacao

Pavlova Exotique 17 €
Glace Coco, chantilly coco, coulis Passion Mangue



***Afin de maintenir un niveau de service de qualité, il est préférable
de passer commande en début de repas***