

Notre carte :

Entrées :

Petit pot (90 gr) de foie gras maison, confiture de figue et ses toasts. 16 €

Velouté de potimarron, écume de noisettes, copeaux de châtaignes et œuf basse température. 9 €

Thon rouge et truite mariné façon scandinave, caviar de hareng sur lit de salade, fromage de chèvre frais aux herbes et vinaigrette de wasabi. 13 €

Foie frais et magret fumé juste pochés dans son bouillon thai, vermicelles de riz, navet et carotte fane. 13 €

Plats :

Souris d'agneau cuite lentement laqué miel thym, boulgour d'herbes et légumes, jus corsé saveur orientale. 21 €

Magret de canard rôti aux figues et pomme de terre en gratin 22 €

Entrecôte de chez Marassé, beurre d'herbe accompagné de ses frites maison et salade verte. (environ 300 gr) 22 €

En supplément. (7.50 € les 100 gr.)

Poisson du marché selon arrivage.

Tous nos prix sont TTC. Service compris.

Desserts : 7 euros

Comme un air d'Opéra, crémeux fève de tonka, chocolat dulcey, ganache monté au café et grain de praliné.

Mi-cuit chocolat et sa crème anglaise chocolat blanc dulcey fève de tonka et glace maison au choix.

Tarte Tatin et sa glace vanille maison.

Notre Baba arsouillé au vieux rhum Clément VO à la dernière minute et sa chantilly mascarpone.

Tous nos desserts sont faits maison.

Tous nos prix sont TTC. Service compris.