

Menu :

Quelques entrées du moment :

- Velouté de choux / lard 17€
- Escargots de Bourgogne / crème d'ail / persil 18€
- Gravlax de saumon / carottes variées / orange 20€
- Houmous de pois chiche / betterave / noisettes 17€

Quelques plats :

- Cabillaud Skrei / topinambours / cresson de fontaine 35€
- Poitrine de cochon fermier / pommes de terre / chorizo 28€
- Souris d'agneau à l'orientale / semoule 36 €
- Sandre sauvage / meurette 36€

Et quelques desserts :

- Autour du citron de Nice 11€
- Tarte fine aux poires 11
- Gâteau de patates douces / coco 10€

Nous proposons également un menu à 42 euros contenant 1 entrée, 1 plat et 1 dessert ainsi qu'un menu découverte en 6 temps à 85 euros.

English menu :

Some starters of the moment:

- Cabbage / bacon soup 17€
- Burgundy snails / garlic cream / parsley 18€
- Salmon gravlax / assorted carrots / orange 20€
- Chickpea hummus / beetroot / hazelnuts 17€

Some dishes:

- Skrei cod / Jerusalem artichokes / fountain watercress €35
- Farm pork breast / potatoes / chorizo 28€
- Oriental-style lamb mouse / semolina €36
- Wild pike perch / meurette 36€

And some desserts:

- Around the lemon of Nice 11€
- Thin pear pie 11€
- Sweet potato / coconut cake 10€