

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 13 MARS 2026



MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

58 €

Mise en bouche

Tarte croustillante aux asperges vertes, poudre d'olives noires et amandes grillées

(hors menu 12€)

Ravioles d'une « carbonara » de St Jacques à la courge spaghetti et coppa, émulsion au parmesan

(hors menu 13€)

Filets de sole poêlés, moelleux de blettes aux cèpes séchés, émulsion de fumet

OU

Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre, petits légumes glacés, jus infusé à la sauge fraîche

(hors menu 31€)

Quatre-quarts perdu, confit de citre au gingembre et citron jaune, yaourt grec vanillé

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Pâté en croûte du Zèbre : jambon blanc truffé, poires, fine gelée au vin doux 13.00 €

Œuf poché, premières morilles et petit pois frais mijotés 14.00 €

Plats :

Quenelles au comté gratinées, béchamel légère aux cèpes séchés, fondue de poireaux 24.00 €

Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre et jus réduit 28.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison 9.00 €

Eclair craquelin, chantilly stracciatella au café, sauce au chocolat 10.00 €

Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran 10.00 €

Cheesecake citron vert et caramel beurre salé 10.00 €

Viande origine France / Prix TTC, service compris / Allergènes : nous consulter