





A la carte

Entrée

Foie gras du sud ouest, poire confite et espelette	18€
Le thon de méditerranée en deux saveurs, orange confite et beurre emulsionné	16€
Cappuccino de marron, crème glacée au cabecou et huile fumée	12€
Tartelette de lapin fermier, kaki, espuma de foie gras et jus corsé	14€



Plats



Filet de boeuf montbéliard à la truffe	36€
La Truite grillée sur peau, mousseline de choux fleur torréfiée, crème légère au corail d'oursin	28€
Gibier français selon arrivage aux parfums des sous bois	27€

Dessert

Le Baba des chartreux, crémeux chartreuse jaune et liqueur d'elixir	13€
Forêt blanche revisitée, chocolat ivoire valrhona, cerise amarena et vanille de Madagascar	14€
Le coing de saison, sablé breton, crémeux au pomme et romarin	12€
Café gourmand	11€
Fromages affinés	12€
Faisselle selon vos envies	6€

