

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 17 au samedi 21 mars 2026

Le Salé

- Mousse à l'asperge, croquette de jambon, vinaigrette au poivre timut _____ 11 €
- Œuf frit, petit-pois, roquette, épinard, shitaké, kumquat, ail des ours _____ 13 €
- Saint-Jacques snackées, jardinière de légumes, mousse morille au vin jaune _____ 15 €
- Poitrine de porc confite, jus aigre-doux, carotte, polenta _____ 16 €
- Croquette de poisson à la pomme de terre, citron vert, ciboulette, mousse au parmesan _____ 18 €
- Filet de bœuf, gnocchis, jus corsé _____ 26 €
- Planches fromages ou charcuteries _____ 18 €
- Planche mixte charcuteries et fromages _____ 20 €

Menu Dégustation en 5 temps / 53 € : *Laissez-vous guider par notre chef qui vous propose un **menu découverte en 5 temps**, 4 plats salés et un sucré, sélectionnés par le chef (Menu individuel servi uniquement pour **l'ensemble des convives** de la table)*

Important : *Le soir, pour les tables de six personnes et plus, seul le menu dégustation sera proposé.*

*Menu disponible sur réservation jusqu'à 13h00 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner, nous vous remercions de bien vouloir **nous communiquer uniquement vos allergies** lors de la réservation
(Les menus vegan, sans lactose , sans gluten, sans fromage ne sont pas réalisables)*

[Accord mets & vins en 4 temps pour accompagner votre menu + 35 €]

Le Sucré...11 €

- Chantilly au mascarpone et chocolat blanc, marmelade d'orange, crumble au spéculoos, coulis cacao, crème glacée au café
- Ganache au chocolat noir, poire confite, caramel de morille, glace vanille, tuile chocolat aux cèpes
- Crèmeux au citron, praliné au sésame, meringue, marmelade au citron, glace au yahourt et à la fève tonka

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Aucune modification des plats n'est possible au menu ni à la carte - Nos plats contiennent du lactose & du gluten – Pas de menu vegan disponible – Merci de votre compréhension*