

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 7 au samedi 11 octobre 2025

Le Salé

- Velouté de courge, croquette de feta, muscade, croûtons _____ 11 €
- Saint-Jacques snackées (*deux pièces*) foie gras, pomme de terre, réduction aux agrumes, émulsion à l'estragon _____ 13 €
- Choux farci au champignon, châtaigne, scamorza, mousse à l'oignon _____ 15 €
- Poulpe snacké, jus au yuzu, patate douce, émulsion crustacé _____ 17 €
- Poisson du jour en croûte de noisette, déclinaison de brocoli, beurre blanc au noilly prat _____ 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 €

- Crèmeux marron, clémentine, condiment butternut, pickles de courge, streusel amande, sorbet marron-orange
- Ganache au chocolat noir, poire confite, caramel de morille, glace vanille, tuile chocolat aux cèpes
- Crème brûlée à la vanille, figue, coulis sangria, sorbet cassis, croustillant de riz et maïs

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Notre cuisine, au menu ou à la carte , n'est pas sans lactose, sans gluten ou vegan, nous vous remercions de votre compréhension*