



ENTRÉES

Pressé de foie gras, acidulé de fruits rouges 20€

Œuf mollet, fricassée de champignons et escargots, émulsion à l'ail 16€

Raviole de langoustines, bisque de carapaces 18€

* Tentacule de poulpe grillé, sauce vierge 22€

* Terrine de joues de bœuf et foie gras, compotée d'échalotes 18€

PLATS PRINCIPAUX

Pêche du moment selon arrivage, réduction de poissons de roches, pommes de terre safranées 35€

Risotto aux champignons 22€

Suprême de volaille façon Cordon bleu au Beaufort, jus d'ail noir 35€

* Linguine aux champignons et au parmesan 25€

* Côte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, pommes grenailles 38€

* Côte de cochon en basse température, polenta au parmesan 30€

DESSERTS

Assiette de fromages ou faisselle 10€

Soufflé au Grand Marnier 10€

Moelleux au chocolat noir et sa glace 10€

Citron, insert exotique au yuzu 10€

Figues rôties au miel, glace au yaourt 10€

MENUS

Menu plaisir 3 plats : 39€
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)
à l'exception des entrées & plats *

Menu plaisir 4 plats : 49€
(1 entrée, 2 plats et 1 dessert)
à l'exception des entrées & plats *

Menu dégustation surprise : 60€
5 plats pour l'ensemble de la table
(prix par personne)

A la carte :
Entrées, plats & desserts aux choix

Merci de nous préciser si votre sélection est à la carte ou en menu.