

Le Dîner

Mars 2026

Entrées

Œuf Bio Mollet, Houmous de Fabacées

Crakers aux Graines, Chips de Speck Grillé et Jeunes Pousses 12€

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Jus d'Agrumes aux Fruits de la Passion, Sorbet Citron/Roquette, Perles de Yuzu, Graines de Sésame Noir et Verdure 15.50€

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Insert Ecrevisses et Baies Roses, Brouet de Légumes D'Hiver et Brioche Feuilletée... 19.90€

Plats

Dos de Porcelet Confit Basse Température, Jus Corsé aux Trompettes de la Mort, Miel et Thym Citron, Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes Croquants 26.50€

Filet de Bar Rôti, Tartare de Chorizo à l'Andalouse, Petites Pommes de Terre Sautées et Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Pavé de Selle d'Agneau au Grill, Sauce Crèmeuse au Foie Gras, Galette de Pommes de Terre et Légumes du Marché 32.90€

Fromage et Desserts (A commander en début de repas)

Demi St Marcelin Fondu au Miel et aux Noix, Pipette de Génépi, Briwat de Tartiflette et Jeunes Pousses 11€

Coque Cacao, Crèmeux de Citron au Gingembre, Coeur Abricot, Spéculoos, Crumble Chocolat et Atsina Cress 12€

Mousse de Mascarpone à la Crème de Chocolat et Tonka, Biscuits, Eclats de Noisettes et Ecorces d'Oranges Confites 11€