

Carte

Le vendredi soir et le samedi soir: pas de plat unique

Lunch tous les midis: entrée et plat 27€

Entrées

Terrine de foie gras maison/chutney de mangue/brioche 20€

Poisson mariné/franboises/péquillos/mûres/stracciatella 17€

Croquant de pintade/salade de papaye/coulis salé de sirop d'érable 18€

Asperges blanches/émulsion de langoustines/crème de jaune d'oeuf 17€

Oeuf 63°/cochon crousti/émulsion de cèpes /16€

Bao/saucisse fumée/morbier/bouillon miso dashi 16€

Plats

Boulets/frites/salade 17€

Américain minute/frites/salade 19€

Lieu noir/curry rouge léger/sauce homard/salicorne/germe de soja 28€

Agneau mijoté/tandori/légumes de printemps/voile à l'encre de seiche 28€

Veau rosé/sauge/tomate/épinard 28€

Canette rosée/carottes verjus/cerises 28€

Ris de veau/émulsion champignons/mousseline p.d.t/légumes croquants 38€

Boeuf rosé/asperges vertes/vinaigrette huile de noix goût de truffes /purée de panais 28€

Desserts 9€

Figues rôties au miel/glace vanille

Fraises au vinaigre balsamique/glace vanille

Poire aux épices/glace au lacquement

Tarte au sucre/glace au lacquement

Blanc-manger (biscuit) crumble d'amandes/crème au citron/glace vanille

Biscuit chocolat/glace au chocolat noir bio/fruits secs

Crème brûlée au miel de châtaignes

Baba au rhum et chantilly

White Russian: Baileys + crème (shaker) + liqueur Filliers

Irish coffee

Réservation uniquement au 042234711 pendant les heures d'ouverture
Fermé dimanche soir, lundi et mardi