

Menu

Entrées :

- Piquillos farcis au caviar d'aubergine 17€
- Nage de moules de Bouchot, marinière safranée 20€
- Gravlax de saumon Bomlo, carottes, orange 21€
- Escalope de foie gras poêlée, crémeux de champignons 24€

Les plats :

- Poitrine de cochon fermier, marinade façon Barbecue, pommes de terre rôties 29€
- Civet de lotte, vin rouge, lard de Colonata, boulgour 36€
- Grondin et soupe de Rouget, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil, rouille 38€
- Volaille fermière au vin jaune, choux variés 35€

Desserts :

- Poire pochée aux épices douces, diplomate tonka 12€
- Tartelette chocolat, caramel, cacahuète 15€
- Figues, miel, pain de Gênes au romarin 14€
- Mousse de Fourme d'Ambert, crumble aux noix 13€
- Assiette de fromages 15€

Menu à 42 €

Piquillos farcis au caviar d'aubergine

Poitrine de cochon fermier, marinade façon Barbecue, pommes de terre rôties

Poire pochée aux épices douces, diplomate tonka

Provenances :

Foie gras/Poulet/Porc : France. Rouget/Grondin: France

Saumon: Norvège Lotte: Atlantique

Nous proposons également un menu Découverte midi et soir toute la semaine ainsi qu'un menu du jour à 30€ servi uniquement sur le service du midi du lundi au vendredi.