

Le Dîner

Fin Novembre Novembre 2025

Entrées :

Saumon Mariné à la Betterave Façon Gravlax, Fumage Minute à la Badiane, Billes de Yuzu, Radis Noir, Sorbet Roquette et Citron, Mesclun et Crudités 14€

Cocotte de Noix de Pétoncle et Petite Pêche (selon Marée), Crème de Gewurztraminer aux Champignons et Poireaux, Chips de Panais et Pousses de Petits Pois 14€

Demi St Marcellin Fondu au Miel et aux Noix, Pipette de Génépi, Briwat de Tartiflette, Coulis de Racine et Mesclun 14€

Foie Gras de Canard Mariné au Vin de Noix, Gelée Ananas, Sarrasin Torréfié et Brioche Feuilletée... 19.90€
(Idéal à Partager à Deux à l'Apéritif)

Plats :

Filet de Daurade Royale Rôti, Sauce Vierge Hivernale, Mousseline de Carotte au Cumin et Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Paleron de Veau Confit Basse Température, Jus Corsé aux Chanterelles et Thym Citron, Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes, et Légumes du Marché 26.50€

Pavé de Selle D'Agneau au Grill, Sauce à la Crème et aux Morilles, Figue Rôtie à la Crème Mûre, Galette de Pommes de Terre et Légumes Croquants 29€

Desserts : (A commander en début de repas)

Demi St Marcellin Fondu au Miel et aux Noix, Pipette de Génépi, Briwat de Tartiflette, Coulis de Racine et Mesclun 14€

Dessert du Moment (Voir Ardoise)

Dentelle de Chocolat, Mousse de Mascarpone à la Crème de Marron et Chocolat sur de Biscuits Concassés et Fruits Rouges 11€