

## LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

*Du mardi 2 au samedi 6 décembre 2025*

### Le Salé

- Endive caramélisée, vinaigrette miel, orange, coriandre, mousse au parmesan, comté fumé 11 €
- Velouté de brocoli, olive séchée, crème montée au raifort 11 €
- Saint-Jacques lardées, chou-fleur, jus au yuzu 13 €
- Légumes de saison rôtis, sauce au yaourt, crumble aux épices, burrata, pickles 15 €
- Poisson du jour, sauce au vin rouge et aux épices, patate douce, noix de cajou 18 €
- Filet de bœuf, pommes dauphine, jus corsé 26 €
- Planches fromages ou charcuteries 18 €
- Planche mixte charcuteries et fromages 20 €

**Menu Dégustation en 5 temps / 53 € :** *Laissez-vous guider par notre chef qui vous propose un menu découverte en 5 temps, 4 plats salés et un sucré, sélectionnés par le chef (Menu individuel servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table)*

**Important : Le soir, pour les tables de six personnes et plus, seul le menu dégustation sera proposé.**

*Menu disponible sur réservation jusqu'à 13h00 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner, nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer uniquement vos allergies lors de la réservation  
(Les menus vegan, sans lactose, sans gluten, sans fromage ne sont pas réalisables)*

**[Accord mets & vins en 4 temps pour accompagner votre menu + 35 €]**

### Le Sucré...11 €

- Mousse coco, ananas frais, dacquoise, croustillant coco, sirop de gingembre, crème glacée au fruit de la passion
- Ganache au chocolat noir, poire confite, caramel de morille, glace vanille, tuile chocolat aux cèpes
- Crèmeux au topinambour, crumble de légume, marmelade d'orange, biscuit cacao, glace citron / noisette

\* Demandez nous la liste des allergènes

\* Origine de notre viande : France

**Important : Notre cuisine, au menu ou à la carte, n'est pas sans lactose, sans gluten ni vegan, nous vous remercions de votre compréhension**