

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 yahourt, 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
- Crémeux 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*