

Menu déjeuner

Uniquement, au déjeuner du mardi au vendredi,
hors jour fériés.

Entrée & Plat 26,50 €
Plat 21 €

Menu à 49 €

A composer parmi notre carte...

Amuse bouche du jour
Entrée
Plat : Poisson ou Viande
Fromage ou dessert

Menu à 53 €

A composer parmi notre carte...

Amuse bouche du jour
Entrée
Plat : Poisson ou Viande
Fromage & dessert

Tarifs nets en Euros - Taxes & Service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Menu carte blanche à 65 €

Laissez vous guider par le chef dans un menu en 6
séquences, pour l'ensemble de la table.

Menu à commander avant 13h00 pour le déjeuner
et avant 20h45 pour le dîner.

Nous sommes ouvert du mardi au samedi
Midi & Soir



Tarifs nets en Euros - Taxes & Service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Restaurant Arborescent

Les Entrées

✦✦ La truite fumée de la Criée Savoyarde, pommes de terre, sauce oignons doux et condiments.

18 €

✦✦ Langoustines bretonnes rôties, chou rave décliné et beurre de carcasses.

21 €

✦✦ Végétal et herbacée : légumes et herbes du moment.

Entrée 16 € Plat 26 €

✦✦ Le maquereau poché dans une escabèche, fenouil et pickles.

18 €

Les Plats

✦✦ Poitrine de pigeon de Bresse, céleri rave en deux textures et jus corsé. La cuisse fumée et petit épeautre.

34 €

✦✦ Filet de veau, oignons bruns, pommes de terre confites à l'huile d'olive et jus de veau.

34 €

✦✦ L'Ombre Chevalier, déclinaison de courges et beurre blanc.

32 €

Fromages et Desserts

✦✦ Assiette de fromages
Nathalie & Jean-Noël - La Fromagerie

13 €

✦✦ Dans l'esprit d'une tarte au chocolat et glace gianduja.

12 €

✦✦ Les prunes rôties au miel, gâteau basque et tagète.

12 €



Tarifs nets en Euros - Taxes & Service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.