

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 5 au samedi 9 mai 2026

Le Salé

- Maquereau mariné, brocoli, olive, pamplemousse, mayonnaise au raifort _____ 11 €
- Croquette d'agneau, crème de courgette au basilic, pesto à l'ail des ours _____ 11 €
- Raviole de ricotta, petit-pois, carotte, morille, estragon _____ 12 €
- Asperge, sabayon fumé, pesto au basilic, vinaigrette au poivre timut _____ 12 €
- Tournedos de poisson, patate douce, noisette, jus au yuzu _____ 18 €
- Filet de bœuf (150 g) gnocchis, 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 €

- Chantilly au mascarpone et chocolat blanc, marmelade d'orange, crumble au spéculoos, coulis cacao, crème glacée au café
- Ganache au chocolat noir, chantilly à la menthe, sorbet cassis, crumble cacao, myrtille
- Crémeux au citron, praliné au sésame, meringue, marmelade au citron, glace au yahourt et à la fève ton

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Aucune modification des plats n'est possible au menu ni à la carte - Nos plats contiennent du lactose & du gluten – Pas de menu vegan disponible – Merci de votre compréhension*