

Entrées :

- Velouté Dubarry, pickles de légumes 16€
- Chaud/froid de langoustines, bouillon de carcasse, rouille 24€
- Betteraves variées, chèvre frais fumé 18€
- Feuille à feuille de poulet fermier, carottes 20€

Les plats :

- Diots de Savoie, palette de cochon, choux vert façon potée 29€
- Dos de Cabillaud Skrei, céleri, citron 37€
- Blanquette de veau de lait à l'ancienne, Riz Pilaf 34€
- Noix de Saint-Jacques bretonnes, topinambours, safran 42€

Desserts :

- Choux à l'orange, Grand Marnier, Tímüt 14€
- Verrine kiwi, coco, banane 12€
- Entremet poire, chocolat, amandes 15€
- Mousse cancoillotte 14€
- Assiettes de fromages affinés 15€

Menu à 42 €

- Velouté Dubarry, pickles de légumes
- Diots de Savoie, palette de cochon, choux vert façon potée
- Verrine kiwi, coco, banane

Origines des viandes et poissons :

Poulet, cochon, veau : France

Saint-Jacques, langoustines, : France

Cabillaud : Norvège

