

Entrées :

- « Boeuf-carotte » en aspic, céleri, persil 16€
- Ceviche de morue Barquero, piquillos, piment 20€
- Chartreuse d'asperges blanches et vertes, lait ribot, ail des ours 22€
- Foie gras de canard poêlé, crémeux de champignons, sauce morilles 28€

Les plats :

- Risotto aux asperges, parmesan 29€
- Pavé de truite de l'Ain, choux-fleurs, curry 32€
- Lotte pochée, salicornes, pakchoï, coques, marinière 34€
- Côte de cochon façon charcutière, moutarde de Meaux, légumes verts glacés 33€

Desserts :

- Gâteau de semoule, raisins, crème diplomate caramel 12€
- Flan pâtissier à la vanille Bourbon 13€
- Entremet miel et violette, crumble 14€
- Mousse de chèvre, confit d'échalotes 14€
- Assiette de fromages 15€

Menu à 42 €

« Boeuf-carotte » en aspic, céleri, persil
Risotto aux asperges, parmesan
Gâteau de semoule, raisins, crème diplomate caramel

Provenances :

Porc : France / Truite : France / Lotte : Atlantique / Boeuf : France / Morue : Espagne /
Foie gras : France