

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 4 au samedi 8 novembre 2025

Le Salé

- Betterave, magret fumé, feta, cresson et vinaigrette framboise et noix _____ 11 €
- Raviole de gambas, bouillon gingembre, citronnelle, petits légumes _____ 11 €
- Œuf frit, champignons, mousse épinard _____ 11 €
- Saint-Jacques lardées, déclinaison de panais, jus au yuzu, noisette _____ 13 €
- Poisson du jour, carotte, pamplemousse, beurre blanc à la fève tonka _____ 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 €

- Crèmeux marron, clémentine, condiment butternut, pickles de courge, streusel amande, sorbet marron-orange
- Ganache au chocolat noir, poire confite, caramel de morille, glace vanille, tuile chocolat aux cèpes
- Pomme confite au caramel, ganache chocolat blanc au poivre timut et à la cannelle, glace au sarrasin, pickles de pomme

** 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*