



CARTE

A PARTAGER OU PAS Planche de jambons : Cecina de bœuf, jambon noir de Bigorre 20 €

ENTREES

Velouté de potimarron, œuf parfait, salpicon de noisettes, potimarron et coques, cecina, huile de courge 16,5 €

Rougets Barbet cuisson à l'unilatérale, sauce vierge, salicorne, mousseline à l'estragon 18,5 €

Noix de Saint Jacques poêlées, lard fumé, noisettes et citron vert 19,5 €

Terrine de lapin, chou pak choï braisé, betterave jaune, graines de moutarde en pickles 15,5 €

PLATS

Filet de turbot, crème de panais, légumes anciens, bergamote 31 €

Pavé de saumon Label rouge, tombée de poireaux, chou romanesco, émulsion de moules citronnée, Huile de cives 28 €

Gnocchis, crème brocoli-parmesan, déclinaison de choux, zestes d'orange 27,5€

Ris de veau, siphon de pommes de terre & comté, mousserons en persillade, jus de veau 35 €

Magret de canard rôti, crème de maïs, maïs brûlé, popcorn, jus de canard 29 €

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage & salade 9 €

Tarte au citron meringuée 12 €

Tout chocolat, crème anglaise au kumkwat 12 €

Riz au lait marmelade d'orange, réglisse, cardamone, kumkwat confit, zestes de citron vert 12 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et locaux dans la mesure du possible.*