



# Notre Carte

## Entrées

### Tataki de boeuf 12€

Sésame, soja, grenade, mangue,  
sauce huitre aux saveurs d'Asie

### Œuf de plein air 10€

Dit parfait cuit à 62°

Risotto de petit épeautre à l'asperge verte,  
crémeux de panais, oignons frits caramélisés

### Velouté de courge butternut 11€

Copeaux de foie gras mi-cuit,  
éclats de noisettes fumées

### Poulpe rôti 13,50€

Caviar d'aubergine, fromage frais aux herbes,  
vierge de légumes au dashi fumé

## Plats

### Suprême de Chapon fermier 16,90€

Jus corsé à la truffe noire et morille,  
Pomme de terre à la crème

### Dos d'omble chevalier 17,90€

Rôti sur peau, provençale de légumes à l'olive  
Taggiashe, Taglioni à l'encre de seiche

### Quasi de veau de grain français Label Rouge 18,90€

Cuit basse température, échalote confite au  
poivre fumé, fine purée de carotte des sables  
parfumée

### Faux filet d'agneau Français 21,90€

En parfaite cuisson, infusion miel citron,  
carottes blanches du Nord confites

## Fromages

### Faisselle fermière 4€

Coulis de framboise, crème, sucre

### Assiette fromagère 6€

Chèvre, vache, brebis

## Desserts

### Crème brûlée 6€

Caramélisée à la graine de Tonka

### Moelleux Grand Chocolat Jivara 8€

Cœur coulant Amarena, chantilly au pain d'épices

### Tartelette Pomme Coco 8€

Caramel au beurre salé

### Notre grand gourmand 10€

Café ou Thé

## Suggestions du moment

13€

Notre foie gras maison à la truffe noire,  
Crumble au chocolat amer,  
Pruneau à l'Armagnac

11€

Sous presse de rouget provençale,  
émulsion de vinaigre de Calamensi

## Suggestions végétariennes sur demande

Tarifs taxes et service compris - Sous réserve de modifications selon disponibilités des matières premières et arrivages du jour.