



— La Carte du mois —

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,
crèmeux de panais, oignons frits caramélisés

-

Velouté de courge butternut 11€

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

-

Velouté de courge butternut 9,50€ éclats de noisettes fumées

-

Poulpe rôti 13,50€

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

Plats

Suprême de volaille Label Rouge 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

-

Risotto de petits épeautres au parmesan 16,90€ Asperges vertes et haricots coco plats

 Plats végétariens

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

— La Carte du mois —

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

-

22,50€

Pavé charolais,
Béarnaise maison
et Ravioles gratinées à la Fourme

Toutes nos viandes sont d'origine française

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