

MENU 38€

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert et mignardise

FORMULE 28€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

L'assiette de fromages est composée de 3 fromages régionaux,
pour un supplément de 5€

FORMULE DU VENDREDI MIDI 22€

Entrée, plat et café gourmand

Ce menu unique change toutes les semaines.

Pour toute allergie ou allergène, merci de prévenir notre équipe.



ENTRÉES

Thon rouge mi-cuit

vinaigrette aigre douce - grenade et mayonnaise wasabi

Croustillant d'escargots de Talmay

crémeux de potimarron et poêlée du sous-bois

Escalope de foie gras poché

bouillon façon thaï et son palet de céleri

PLATS

Cabillaud sauce vin rouge

émulsion de pomme de terre et petits légumes de saison

Magret de canard snacké

jus de cuisson, purée de carotte au cumin et carottes glacées

Saumon confit à l'huile d'olive

crémeux de topinambour torréfié et ses déclinaisons

ASSIETTE DE FROMAGES

(suppl. 5€)

DESSERTS

Lingot chocolat noir et orange sanguine

suprême et gelée d'orange sanguine

Dôme pomme au thé matcha

servi avec son jus rafraîchissant

Tarte citron meringuée

dans sa version déstructurée