

Notre Carte

* Nos Entrées

Rillette "terre et mer" au chorizo doux et maquereaux, toasts de pain grillé	19.00€
Soupe à l'oignon et son gratiné au Comté, petits croûtons	17.00€
Marbré de foie de volaille et artichauts, gressins au sésame, compotée de figues	21.00€
Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et toasts de pain d'épices maison	28.00€
Tartare de saumon et lieu, crème de citron yuzu et coulis mangue	25.00€

* Nos Plats

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes d'hiver	24.00€
Chou-fleur rôti et fine purée crémeuse, noisettes torréfiées, sauce Chimichurri	18.00€
Filet de truite de Fervaques, étuvée de chou vert, et crème ciboulette	21.00€
Filet de boeuf, poêlée de champignons des bois, sauce poivrade	32.00€
Noix de St Jacques, fondue de poireaux, et beurre safrané	27.00€

* Nos Desserts

Le plateau de fromages	11.00€
La mousse au chocolat noir, tuile au grué cacao, et spongecake chocolat	11.00€
Délice crémeux à la poire, biscuit moelleux à l'amande, et sauce caramel	11.00€
Quinoa au lait vanillé, salade d'agrumes au sirop, parfum d'Orient	11.00€
Moelleux tout chocolat, son cœur coulant et son sorbet fruit de la passion	11.00€
Pavlova à la châtaigne et coing poché, meringue, crème mascarpone et sauce chocolat	11.00€

Nos viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.