

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée à la figue façon sangria. 19 €

Noix de Saint Jacques rôties,
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 21 €

Dos de lieu jaune,
mousseline d'artichauts, jus de barigoule et condiment aux câpres, supions et citron confit. 20 €
(portion réduite)

Les plats

Dos de lieu jaune,
mousseline d'artichauts, jus de barigoule et condiment aux câpres, supions et citron confit. 24 €

Noix de Saint Jacques rôties,
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 27 €

Noix de quasi de veau (origine France),
rôtie, gremolata et conchiglioni farcis aux légumes façon ratatouille. 26 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 13 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La pomme confite,
sur une tartelette feuilletée à la crème de mascarpone, sorbet à la pomme. 11 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € *

Composition glacée ;
sorbet poire, sorbet airelles, crème glacée au popcorn, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.