

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison au citron noir, pâte de citron jaune. 21 €

Asperges vertes et blanches,
dans une tartelette sablée, effeuillé de truite fumée et herbettes . 20 €

Le dos de cabillaud,
quelques gnocchis, étuvé de poireau et sauce au safran . 22 € (portion réduite)

Les plats

Le dos de cabillaud,
quelques gnocchis, étuvé de poireau et sauce au safran. 25 €

Filet de boeuf (origine France),
beurre aux saveurs de sous-bois, crousti-moelleux de pommes de terre . 28 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

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

La fraise et rhubarbe,
sur un biscuit amandine, mousse à la rose et sorbet à la fraise. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet cerise, sorbet framboise, et crème glacée pistache, quelques fruits frais. 11 €

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

-Prix nets TTC-