

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison aux marrons confits. 21 €

Noix de Saint Jacques, (portion réduite)
écrasé de céleri, réduction de cidre crème et condiment à la noix. 23 €

Le dos d'églefin, (portion réduite)
gremolata, gnocchis, poireau et émulsion de parmesan. 22 €

Les plats

Noix de Saint Jacques,
écrasé de céleri, réduction de cidre crème et condiment à la noix. 29 €

Le dos d'églefin,
gremolata, gnocchis, poireau et émulsion de parmesan. 25 €

Noix de quasi de veau (origine France),
à l'ail noir, croustillant de trompettes de la mort et crème de butternut. 27 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

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

Mangue et fruit de la passion,
en gelée et crémeux au poivre timut, ultra sablé, mousseux popcorn et sorbet passion. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet cassis, sorbet clémentine, et crème glacée marron, quelques fruits frais. 11 €

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

-Prix nets TTC-