

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée au whisky et chutney coing-courge. 22 €

Effiloché de crabe,
sur un sablé au parmesan, un fondant à la tomate, sorbet au vinaigre balsamique. 21 €

Le dos d'églefin, (portion réduite)
gnocchis de potimarron, quelques girolles au beurre de sauge et bouillon de parmesan. 23 €

Les plats

Le dos d'églefin,
gnocchis de potimarron, quelques girolles au beurre de sauge et bouillon de parmesan. 25 €

Filet de canette rôti (origine France),
purée de panais, croustillant aux châtaignes et pruneaux, sauce à l'orange. 26 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

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

La framboise,
en millefeuille à la vanille, sorbet framboise-lychee-rose. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet abricot-romarin, sorbet melon et crème glacée aux calissons, quelques fruits frais. 11 €

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