

Les entrées

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

Noix de Saint Jacques, (portion réduite)
juste saisies, éclats d'amandes, écrasé de topinambours et crème d'oignons doux. 24 €

Le dos d'églefin, (portion réduite)
gnocchis de potimarron, quelques girolles au beurre de sauge et bouillon de parmesan. 21 €

Les plats

Noix de Saint Jacques,
juste saisies, éclats d'amandes, écrasé de topinambours et crème d'oignons doux. 29 €

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 poire,
sur un chou à la vanille et caramel, sorbet à la poire. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet à la figue violette, sorbet pomme granny et crème glacée à la noix, quelques fruits frais. 11 €

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

-Prix nets TTC-