



La Carte

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois

Entrées

- | | |
|---|-----|
| • Foie gras maison et son chutney figues | 15€ |
| • Os à moelle fleur de sel et tartines grillées | 10€ |
| • Oeuf parfait, sauce morilles | 12€ |
| • Ravioles de gambas, piment d' espelette | 10€ |
| • Truite fumée, betterave et chèvre | 10€ |

Plats

- | | |
|--|-----|
| • Filet de boeuf VBF, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus de viande | 26€ |
| • Noix de Saint-Jacques, risotto sauce agrumes | 22€ |
| • Paleron de veau confit, crémeux de patates douces et vanille | 22€ |
| • Dos de cabillaud , gnocchis maison, crème champignons | 24€ |
| • Pluma de porc crémeux de butternut, marrons et champignons | 19€ |

Desserts

A choisir en début de repas

- | | |
|--|-----|
| • Saint-Marcelin rôti au miel | 9€ |
| • Pavlova aux myrtilles | 10€ |
| • Poire Belle-Hélène | 10€ |
| • Mille Feuille vanille noix de pécan | 10€ |
| • Brioche perdue caramel beurre salé , glace vanille | 10€ |

MENU ENFANT -12 ans 10 €

Sirop à l'eau
Tenders de poulet, frites
Glace + 1 surprise