

NOTRE CARTE

MISE EN BOUCHE

NOS ENTRÉES

14€

Marbré de foie gras au vin de l'hiver et sa brioche toastée, gelée de Madère

Noix de Saint-Jacques beurre noisette, émulsion au lard, poireaux confits

Tarte au boudin noir à la duxelles de Paris, suprême de pigeon cuit en caisse, vinaigrette de jus

Fricassée de champignons du moment à l'œuf parfait et ses croûtons 

NOS PLATS

26€

Tronçon de homard grillé à la betterave, sauce lie de vin homardine

Châteaubriand grillé, condiment de moutarde glacé, pommes dauphine et jus court

Lotte nacrée au safran, coco au bouillon de céleri branche

Ballotine feuilletée d'épaule d'agneau au curry, tagliatelles de céleri

Risotto forestier 

+3€

L'ERCHEU DES FROMAGES AFFINÉS *Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs*

8,5€

NOS DESSERTS

9€

Un condiment à la pistache, sphère blanche coco « comme un tableau »

L'opéra enfumé... chocolat, café « Moka Guji »

Autour de l'agrumes « saveur d'hiver »

La fleur de butternut, châtaigne en crème 

