

Les Entrées

Crèmeux de topinambours à l'huile de truffe et œuf poché 12,50€

Tartare de truite aux agrumes et herbes fraîches 14 €

Foie gras mi-cuit au porto, compotée de poire acidulée 17€ (supplément de 5€ dans la formule)

Les plats

Suprême de poulet fermier, sauce albuféra crèmeux de butternut et légumes, 21€

Retour de pêche , sauce vin blanc et gingembre, pot au feu de légumes d'hiver, 21€

*Ris de veau aux morilles, cromesquis de pomme de terre et légumes
26,50€
(Supplément de 5€ dans la formule)*

Les fromages

Assiette de fromages affinés 7€

Faisselle et son accompagnement 5€

Les Desserts 7,50€

Coulant au chocolat, ganache à la fève de Tonka

Tartelette citron et meringues craquantes

L'inspiration du moment,

Nos formules

En 3 plats (entrée, plat, dessert) 34€

En 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 39€

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.

Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.

Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.

Liste des allergènes :

1. Céréales contenant du gluten.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
9. Céleri et produit à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.