

POUR COMMENCER...

*Saumon gravlax au charbon végétal, pickles de concombre, radis croquant
et mayonnaise au curry noir*

13.00 €

Foie gras poêlé, toast de pain d'épices et jus de vin chaud

19.00 €

Escargots et morilles en persillade dans leur brioche croustillante

14.00 €

Œuf parfait, siphon au Cantal

11.00 €

POUR SUIVRE...

Retour de pêche, gnocchi à la betterave et poêlée de champignons

26.00 €

Queue de lotte, croustillant à la carotte et carotte glacée

27.00 €

*Magret de canard cuit à basse température,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives fumées*

26.00 €

Pièce du boucher, ratatouille, pommes chips et sauce du moment

29.00 €

LE MENU ENFANT

12 €

1 plat (Viande ou poisson) + 1 glace

LE MENU LOUISE

48 €

Oeuf parfait, siphon au cantal

OU

*Saumon gravlax au charbon végétal, pickles de concombre,
radis croquant et mayonnaise au curry noir*

Retour de pêche, gnocchi à la betterave, poêlée de champignons

OU

*Magret de canard cuit en basse température,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives fumées*

Grand macaron

OU

Douceur chocolat et orange

LE MENU DU JOUR

Uniquement le midi du mardi au vendredi

> 1 plat : 14 €

> Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20 €

> Entée+Plat+Dessert : 24 €

*Découvrez également nos suggestions qui varient quotidiennement
selon les arrivages et l'inspiration du chef !*