

ENTRÉES



Pressé de foie gras et volaille au nori, artichaut

Raviole végétale de butternut et stracciatella truffée, coulis de châtaigne

Maquereaux de petit bateau marinés, salade de lentilles acidulée

Marinière de coquillages, persil et pâtes fraîches

POISSONS

Noix de Saint-Jacques rôties, boulangère de betterave, sauce balsamique blanc

Blanquette de lotte au beurre d'algues

Merlan de ligne de Vendée, crème de charlotte grenobloise

VIANDES

Poitrine de veau confite, gnocchi et oignons, jus de veau tranché à l'huile fumée

Pigeon rôti, lumaconi farcis à la blette italienne, ricotta acidulée

LÉGUMES

Épeautre bio acidulé, carottes à la cazette et oseille sauvage

Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française

FROMAGES 20€

La sélection de fromages affinés par nos Maîtres fromagers

DESSERTS

Baba au rhum Zacapa, accompagné de la crème de votre choix :
Crème café Arabica du Brésil ou crème d'Étrez

Coing poché au naturel, sablé aux noix et crème de Bresse

Fenouil croquant, fin sablé et sorbet citron

Chocolat de Madagascar, textures de meringue et sauce chocolat

LES FORMULES

Menu en 2 plats 95€

Menu en 3 plats 125€

Menu en 4 plats 148€