

## MENU DE SAISON

26 €

32 € AVEC FROMAGE

MOUSSE D'ANGUILLE FUMÉE EN VELOUTÉ DE POTIMARRON,  
CHAMPIGNONS CRUS À L'HUILE DE THYM ET VIEUX SALERS

OU

SAUMON MI-CUIT, DÉCLINAISON DE BETTERAVE  
ET CONDIMENT AVOCAT-WASABI

OU

COQUES ET TOURTEAUX EN BOUILLON DE CAROTTE ET GINGEMBRE,  
CRÈME LÉGÈRE AU TIMUT ET POMME VERTE  
(SUPPLÉMENT 4 €)



FILET DE CANETTE SAUCE DIABLE, HOUMOS AU CUMIN,  
COMPOTE D'OIGNONS ET CRUMBLE DE PIGNONS DE PINS

OU

POISSON DU MOMENT EMBEURRÉE DE CHARLOTTE,  
SAUCE NOILLY, CAVIAR DE HARENG ET YUZU

OU

SANGLIER FAÇON ROYALE, CONDIMENT TRUFFE BLANCHE,  
ROMANESCO À LA FLAMME ET CRÉMEUX DE CHÂTAIGNE  
(SUPPLÉMENT 6 €)



DESSERTS À LA CARTE

TOUT CHANGEMENT AU MENU OCCASIONNERA UNE TARIFICATION À LA CARTE