

MENU DE SAISON

27 €

33 € AVEC FROMAGE

ŒUF POCHÉ CROUSTILLANT ET JAMBON IBÉRIQUE « CÉBO »,
POTIMARRON EN 2 FAÇONS, HUILE DE TRUFFE

OU

SAUMON MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE COMME UN SUSHI,
AVOCAT GRILLÉ ET CONDIMENT RAIFORT

OU

CANNELLONI DE TOURTEAU, CÉLERI ET POMME VERTE SUR UN
SABLÉ À LA SAUCISSE DE MONTAGNE,
SAUCE CRÉMEUSE AUX MOULES DE BOUCHOT
(SUPPLÉMENT 4 €)



JOUE DE BŒUF CUITE 24 H, CRÉMEUX DE CHÂTAIGNES ET
ROMANESCO À LA FLAMME, PRALIN DE CHAMPIGNONS

OU

POISSON DU MOMENT RÔTI, EN PÉTALES DE RADIS D'HIVER,
CHARLOTTE À LA FOURCHETTE, VELOUTÉ AU LAIT DE COCO ET
CAVIAR DE HARENG ET YUZU

OU

POITRINE DE POULE JAUNE DE CHALLANS, CRÈME INFUSÉE AUX
CÈPES MOUSSELINE DE PANAIS ET PETIT ÉPEAUTRE
(SUPPLÉMENT 6 €)



DESSERTS À LA CARTE

TOUT CHANGEMENT AU MENU OCCASIONNERA UNE TARIFICATION À LA CARTE