



En cas d'intolérances ou allergies, veuillez en informer le Chef de salle.

La carte

Les entrées

Choux-fleur rôti / Amandes & magret fumé	20 €
Maquereau à la flamme / Orange sanguine / Condiment piment citron	19 €
Escalope de foie gras poêlée / Chutney butternut / Sorbet pomme verte	29 €
Oeuf 63° / Mousseline truffée / Chips de topinambour	22 €



Les plats

Maigre rôti / Céleri rave & champignons / Aneth	28 €
Côte de veau / Purée au beurre noisette / Chicon à l'orange & romarin	36 €
Volaille / Sauce vin jaune / Oignon confit / Condiment barbecue	28 €
Canette basse température / Ketchup clémentine / Pressé de râtes	25 €



Les fromages

L'assortiment de fromages affinés / Confiture de coings	15 €
---	------



Les desserts

Poire pochée / Emulsion vanille / Meringue	14 €
Biscuit moelleux / Agrumes / Sabayon au siphon / Sorbet	14 €
La gourmandise de la Veuve Doussot *	18 €
Inspiration du Chef	14 €

* A commander en début de repas