

Carte

LES ENTREES

Croquette de poulpe Ajoblanco Poivron	19 €
Ravioles de langoustine Bouillon léger Citronnelle & piments	24 €
Canard sauvage / topinambour en texture / jus corsé aux raisins	24 €
Filet de caille Figue rôtie Sarrasin	19 €

LES PLATS

Homard & Ris de veau Emulsion au poivre noir Espuma de pomme de terre	38 €
Filet de canette Céleri rave fondant Réduction mûres & betterave	25 €
Contre-filet Fricassée de champignons des sous-bois Croquettes Maison	38 €
Blanc de turbot Crème de cresson Mousse de chou-fleur	38 €

FROMAGES

Brillat-Savarin Miel & truffe Pomme & poire	15 €
---	------

LES DESSERTS

Dame Blanche pacossée à la minute	15 €
Tartelette croustillante Crémeux amande Figues confites au miel	15 €
Inspiration du Chef	15 €



RESTAURANT

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