

Carte

LES ENTREES

Chou-fleur rôti Amandes Magret fumé	20 €
Gambas en chaud froid Artichaud Aigre-doux pommes	24 €
Escalope de foie gras poêlée Chutney butternut Sorbet pomme verte	29 €
L'œuf 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 rattes	25 €

LES FROMAGES

Assortiment de fromages Confiture de saison	15 €
---	------

LES DESSERTS

Crumble noisette Mousse pralinée Poires Glace vanille	15 €
Biscuit moelleux Agrumes Sabayon au siphon Sorbet	14 €
La gourmandise de la Veuve Doussot	18 €
Inspiration du Chef	14 €



RESTAURANT

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