ENTRÉES

Oeuf Parfait cuisson à 64°C surmonté d'une sauce meurette et d'un pain au lard	14 €
Gambas rôties, mousseline légère de céleri-rave, jus de carapaces corsé monté au beurre d'Espelette et sorbet tomate basilic	20 €
Raviole ouverte, fricassée de champignons de saison, foie gras poêlé, crémeux tartufata	21 €
Foie gras de canard cuit au torchon dans un bouillon de volaille végétalisé	19 €
Tataki de boeuf, sucrine grillée, vinaigrette thaï, pickles de légumes	16 €

PLATS

Suprême de volaille farci,
duxelle de champignons, mendiants, 20€
cuisson inversée, jus au poivre de Sélim

Carré d'agneau,
insert au basilic, carotte fane glacée, 27 €
jus court monté au beurre

Pavé de boeuf
snacké et fumé au bois de hêtre et romarin, 26 €
mousseline de betterave, légumes croquants,
jus réduit tartufata

Noix de Saint Jacques rôties,
mousseline de céleri-rave, petits légumes croquants, 28 €
beurre d'agrumes

Saumon Bömlo cuit sur la peau,
riz vénéré, pousses d'épinard, 23€
beurre blanc, oeufs de truite, huile de persil

PLAT VÉGÉTARIEN

Raviole ricotta épinard,
champignons sautés, oeuf 64°C 17€
siphon au bleu d'Auvergne

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison, mascarpone à la violette, pépites de crumble citron, bulles fraise	10€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	8€
Soufflé glacé au Grand Marnier coulis passion	8€
Assiette de fromages affinés	13€

MENU ENFANT

Filet de poulet pané ou Poisson du jour et Glace Tagad'Ice	12€

MENU À 29€

ENTRÉE

Oeuf Parfait cuisson à 64°C
surmonté d'une sauce meurette
et d'un pain au lard
ou
Escargots de Bourgogne,
carpaccio de tête de veau,
espuma d'ail noir bio de Lautrec

PLAT

Suprême de volaille farci,
duxelle de champignons, mendiants,
cuisson inversée, jus au poivre de Sélim
ou
Poisson du marché
dans l'esprit d'une bouillabaisse

DESSERT

Nougat glacé,
coulis de fruits rouges
ou
Assiette de fromages affinés

MENU À 39€

ENTRÉE

Raviole ouverte,
fricassée de champignons de saison,
foie gras poêlé, crémeux tartufata
ou
Gambas rôties,
mousseline légère de céleri-rave,
jus de carapaces corsé monté au beurre d'Espelette
et sorbet tomate basilic

PLAT

Noix de Saint Jacques rôties,
mousseline de céleri-rave, petits légumes croquants,
beurre d'agrumes
ou
Carré d'agneau,
insert au basilic, carotte fane glacée,
jus court monté au beurre

DESSERT

Pavlova aux fruits de saison,
mascarpone à la violette,
pépites de crumble citron, bulles fraise
ou
Assiette de fromages affinés