

La carte

Octobre 2026

Les entrées

Ravioles ouvertes aux influences thaï, 3 viandes, gambas et herbes fraîches, crème de potimarron citronnelle et curry vert

Fraîcheur de poireaux confits, croustillant de chèvre frais, agrumes et quelques pickles

Les plats

Médailillon de lotte rôti sur l'os, légumes croquants, herbes fraîches et jus de langoustine au parfum de tajine

Coquelet en deux cuissons, déclinaison de pomme de terre et crème de morilles au vin jaune

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Pomme / vanille / caramel: pommes rôties au beurre, tartare de Granny Smith, cacahuètes torréfiées, caramel beurre salé, glace maison et mousse légère vanille

Tarte citron meringuée déstructurée, glace maison citron

Couleur Rouge

47 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert

Couleur Noire

51 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Dessert

Couleur Dorée

57 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

L'eau plate ou pétillante microfiltrée vous est offerte pour l'achat d'un menu

Prix de la carte à l'unité. Entrée: 19€ - Plat: 35€ - Fromages- 9€ - Dessert: 12€