

# La carte

Mars 2026

## Les entrées

Confit de fenouil au beurre noisette, œuf juste coulant, jus d'herbes et citron vert

Fraîcheur de chèvre frais, quelques légumes verts en cru / cuit / pickles et vinaigrette à l'huile de sauge et pesto aux amandes

## Les plats

Noix de veau rôtie au beurre d'herbes, carotte / pistache / citron

La lotte rôtie sur son os, légumes croquants, semoule, salade d'herbes et quelques fruits secs en s'inspirant d'un tajine

## Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

## Les desserts

Coulant au chocolat noir / noisette / caramel beurre salé et nuage de vanille

L'orange sanguine dans tous ses états

### 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€