

NOTRE CARTE

Nos Entrées

Le Saumon Norvégien 20.00€

Mi-cuit au Sel d'agrumes, mayonnaise vanillée et caviar de pomelos

L'Œuf Bio 17.00€

Mollet et cendré, lentilles vertes, magret de canard fumé, écume au curry et combava

Le Foie Gras de Canard 24.00€

En terrine, pommes Réaux confites braisées aux épices

Nos Plats

Le Paleron de Bœuf charolais 28.00€

Confit douze heures, pommes boulangères cuisinées à la truffe et sauce corsée au Meunier

La Noix de Saint Jacques 32.00€

Poêlée, houmous allégé, jeunes carottes du Potager et beurre battu à la livèche

Le Filet Cerf 38.00€

Rôti au Sautoir, betteraves rouges au miel de Chastang, cerfeuil tubéreux et réduction de Suc.

Nos Desserts

L'assiette du fromager 12.00 €

Selon arrivage

Le Mille-feuille Chocolat noir « Gluten Free » 17.00 €

Crème pâtissière au chocolat, feuille de riz au cacao et crème glacée au chocolat

Le Vanille Bourbon 15.00 €

Dôme crémeux rafraîchi aux litchis et hibiscus

Notre Mont-Blanc 22.00 €

Meringue à la baie de genièvre, crème de marron, chantilly au Rhum Don Papa