

Menu

Entrée

- Tartine automnale, beurre ail et fines herbes maison, champignons des bois en trois façons, Comté décliné
- Chiffonnade de veau cuisson basse t°, mayonnaise au pesto rosso pignons de pin torréfiés, tuile de pain et jeunes pousses de blettes légèrement vinaigrées
- Crevettes de la mer du nord décortiquées main, préparation autour du butternut, jus légèrement pimenté
- Huitres chaudes, émulsion estragon, brunoise de pomme de la ferme du Saule Penché (3€ de supplément)

Plat

- Lieu noir, farandole de choux et noix, crumble de lard, sauce au beurre fumé et huile végétale
- Entrecôte de bœuf australien, pomme de terre Macaire, topinambours en salade et légumes oubliés (6€ de supplément)
- Filet de pigeon rôti, la cuisse confite, pomme de terre en siphon, fondant et pickles de betterave, jus brun

Dessert

- Croquant de brick à la crème de noisettes, praliné et glace maison
- Churros, caramel de poire et poires confites, sucre impalpable et glace à la cannelle
- Planche de fromages sélectionnés par le fromager UGUZON (3€ de supplément)

3 services : 48€

(Entrée + plat + dessert)

Sélection de vin : 29€

Selection prestige (DVINE): 45€

4 services: 57€

(2 entrées + plat + dessert)

Sélection de vin: 34€

Selection prestige (DVINE): 55€

5 services : 66€

2 entrées + plat + fromages + dessert

Sélection de vin : 40€

Selection prestige (DVINE): 65€