Menu

ENTRÉES

- Mi-cuit de thon rouge, vinaigrette mangue passion, pickles d'oignons
- Tartare de veau coupé au couteau, condiment à la mandarine, salade de radis acidulée
- En chaud froid, une tartelette aux spéculoos, Chutney de pommes foie gras en deux textures : poêlé et en syphon, pomme rafraichissante (2€ de supplement)
- 100% végétal, le chou rouge est à l'honneur décliné sous 3 formes, crémeux de chèvre-miel, croquant d'amandes

PLATS

- Omble chevalier juste snacké, conchiglie farci au poulpe et oignons légèrement tomatés, beurre blanc et tuile à l'encre de seiche (4€ de supplement)
- Agneau en basse temperature, Tian de légumes de saison, jus brun au romarin et sa croquette de feta
- Filet de volaille fermière rôti sur peau, gratin de pomme de terre à l'ail, texture de brocolis, jus crémé aux morilles

DESSERTS

- Notre tarte au citron renversée
- Surprise au chocolat, crème mascarpone légère, génoise maison et café
- Planche de fromages sélectionnés par le fromager UGUZON (5€ de supplement)

3 services : 50€
(Entrée + plat + dessert)
Sélection de vin : 29€
Sélection BOB : 14.5€
Selection prestige (DVINE): 45€

4 services : 60€
(2 entrées + plat + dessert)
Sélection de vin : 34€
Sélection BOB : 17€
Selection prestige (DVINE): 55€

5 services : 68€
(2 entrées + plat + fromages + dessert)
Sélection de vin : 40€
Sélection BOB : 20€
Selection prestige (DVINE): 65€