

* Raviole / *

Artichauts Barigoule Parfumés au Pistou,
& Poutargue Râpée. 16€

Ou

Salade de Poulpe aux Aromates /
Foccacia Snackée, Melon, Grenade,
Vinaigrette d'Herbe & Jeunes Pousses. 17€

Ou

Pâté en Croûte de Ris de Veau et Pintade /
Cerises Pickles & Condiment Pistache. 19€



* Dos Merlu Rôti sur Peau / *
Petit Pois à la Française,
& Hollandaise Citron-Carvi. 22€

Ou

* Volaille Fermière d'Auvergne Rôtie / *
Betteraves Crapaudines Confites et Glacées,
& Jus au Foin. 22€

Ou

Tronçon de Lotte de Bretagne /
Haricots Borlotti, Spoom Bisque de Langoustines
Piquillos, Chorizo & Sauce Ravigote. 28€

Ou

Carré d'Agneau du Bourbonnais Label Rouge /
Gratin Dauphinois Façon Grand Mère,
Condiment d'une Pissaladière
& Jus Parfumé au Romarin. 25€



* Mille Feuille Vanille de Tahiti / *
Rhubarbe Confite & Son Sorbet. 9€

Ou

* Ananas Rôti et Caramélisé / *
Crème Glacée Poivre Vert de Sichuan. 9€

Ou

Textures Chocolat 58% « Oricao » Maison Weiss /
Sorbet Framboise. 10€

Gourmandise...

MENU: 36€

Entrée / *Poisson* ou *Viande* / *Dessert*

Accord Mets & Vins: 19€
les 3 Verres 10cl

Luxure...

MENU 3 Touches: 46€

Entrée / Plat / Dessert

Accord Mets & Vins: 19€
les 3 Verres 10cl

Les Yeux Fermés...

MENU 5 Touches: 58€

Menu Carte Blanche en 5 Étapes

Accord Mets & Vins: 25€
les 5 verres 8cl

Accord Mets & Vins: 34€
Apéritif Maison & les 5 verres 8cl

Suppl. fromage: 6€

Nous réalisons une cuisine de marché.

Certains produits de notre carte et menus peuvent venir à manquer.

Toutes les viandes bovines proposées sont d'origine française

Notre cuisine pouvant contenir des allergènes,

Confiez nous Les vôtres.