

* Raviole / *

Brousse de Brebis, Moules de Bouchot,
& Emulsion de Coquillages. 14€

Ou

Tarte Fine de Tomates des Jardins de Nicolas /
Sardines Marinées, Citron, Jeunes Pousses,
& Glace Moutarde. 18€

Ou

Ventrèche de Thon Snackée /
Gaspacho de Betteraves aux Algues
& Condiment Prunes-Miso. 19€



* Dos de Cabillaud Rôti sur Peau / *
Cocotte de Sarazin aux Champignons,
& Beurre de Pommes. 24€

Ou

* Poitrine de Cochon Fermier d'Auvergne Confite aux
Feuilles de Figuiier / *
Frites de Polenta, Figs Rôties,
& Jus Réduit. 22€

Ou

Tronçon de Lotte de Bretagne /
Etuvée de Courgettes de chez Léa, Coquillages,
& Emulsion au Lait d'Amande. 28€

Ou

Filet Mignon de Veau de Lozère /
Échalotes Confites au Miel, Pain Grillé,
Choux et Navets Glacés
& Jus Parfumé au Boricha. 25€



* Cœur de Poire Rôtie à la Vanille / *
Tuile à la Fève Tonka & Glace Caramel Beurre Salé.
9€

Ou

* Bostok Rhum Raisin Façon Pain Perdu / *
Glace Mirabelle. 9€

Ou

Shortbread Cacao Comme un Mendiant /
Crèmeux Anéo-Cannelle & Glace Pain d'Épices. 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.