

\* Raviole de Pommes de Terre / \*  
Escargots des Murailles,  
& Spoom de Lard Colonnata. 15€

Ou

Tartelette d'Échalotes de la Ferme des Volcans /  
Jaune d'Oeuf Confit, Copeaux de Serrano,  
& Jus de Volaille  
à l'huile de Noisette de Vensat. 16€

Ou

Langoustines des Côtes Bretonnes Rôties /  
Cocotte de Pois Blonds de la Planète,  
Châtaignes, Fricassée de Champignons des Bois,  
& Consommé de Crustacés-Citronnelle. 19€



\* Pain de Sandre / \*  
Crèmeux Potimarron, Tuile de Sarazin,  
& Beurre de Coriandre. 22€

Ou

\* Jarret de Veau Confit au Foin / \*  
Cocotte de Légumes de chez Léa,  
& Jus de Braissage. 24€

Ou

Dos de Lieu Jaune Rôti /  
Célerisotto Fumé, Pâte de Citron, Frits-Frits de  
Poireaux & Emulsion Infusée au Chorizo. 26€

Ou

Pigeon Cuit sur le Coffre /  
Cromesquis d'Abats, Coing, Panais,  
& Jus au Vieux Rhum. 28€



\* Tatin de Pommes / \*  
Streusel Cannelle & Crème Glacée d'Automne. 9€

Ou

\* Medovik / \*  
Crèmeux Anéo-Miel, Spoom Confiture de Lait,  
& Crème Glacée. 9€

Ou

Éclair Chocolat « Li Chu » 64% de la Maison Weiss /  
& Sorbet Cassis. 10€

## Gourmandise...

**MENU: 36€**

\*Entrée\* / \*Plat\* / \*Dessert\*

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

## Luxure...

**MENU: 46€**

Entrée / Plat / Dessert

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

## Les Yeux Fermés...

**MENU: 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

Notre Sélection de Fromages: 10€

*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.*