

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Raviole de lapin-tourteau snackée,
moutarde pourpre, bonite séchée & bouillon de poule infusé à la sarriette 19€

Notre jambon persillé,
salade tiède de brocolini à l'estragon, pain brioché maison toasté & condiment raifort-radis. 18€

Œuf du clos Mally mollet moelleux,
fondue de poireaux, champignons de saison, oignons frits & spoom soubressade. 16€

Plats

Porcelet élevé en Auvergne, farci de la tête aux pieds et confit à basse température
Gnocchi à la farine de châtaigne du moulin de la Ribeyre, crémeux de courge & jus parfumé au cidre. 27€

Pigeon cuit sur le coffre,
cuisse en jambonnette, crémeux de betterave et confite au thym, pickles & jus au whisky tourbé. 29€

Dos de Skrei de Norvège rôti sur peau,
célerisotto parfumé au ceylan, tapioca soufflé & jus de volaille à l'ail noir. 27€

Pêche du jour selon arrivage. 31€ (5€ supp. Menu)

Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 5p/15€ (3p/9€ supp. Menu)

Desserts

Sablé noisette,
crémeux citron, main de Bouddha de Monsieur Astier semi-confite, chouchous, praliné noisette & crème glacée au lait d'amande. 14€

Poire pochée au vin rouge et aux épices,
biscuit moelleux Mirliton, jus d'orange réduit au Porto, crème légère parfumée à la vanille Tahitensis,
& crème glacée fève de tonka - chocolat « Anéo » 34% de la maison Weiss. 14€

Tarte coco-choco,
sablé cacao, crémeux coco, spoom chocolat « Mbô » 71% de la maison Weiss infusé à la menthe Gunpowder, grué caramélisé,
& crème glacé café. 14€

MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

MENU DEGUSTATION Choix établi par nos soins

Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert

64€