

À LA CARTE

Les entrées:

- ~Carpaccio de Saint-Jacques, Fraises Gariguettes, vinaigrette aux agrumes 16€
- ~Langoustines rôties, asperges vertes, huile de verveine 18€
- ~Bresaola artisanale, artichauts violets, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile parfumée au basilic 14€
- ~Foie gras de notre chef en gelée de café et chocolat, fine gelée au café, pain d'épices 21€

Les plats:

- ~Moelleux de veau Français, légumes printaniers & sauce légère morilles 32€
- ~Pigeon fumé au foin, artichauts, jus corsé aux herbes du jardin 36€
- ~Filet de lieu jaune, carottes nouvelles & pesto d'ail des ours 34€
- ~Filet de boeuf Angus à la japonnaise, légumes glacés et jus corsé 39€

Les desserts:

- ~ Noisette aux sarrasin et café Folliet, crumble noisette, glace café & pop corn sarrasin 12€
- ~L'exotique dans toute sa splendeur, insert ananas rôtie et son sorbet au citron vert 12€
- ~Sélection de fromage 15€

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. Les origines de nos viandes : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes : Champignon - Gluten - Lactose