

Les entrées

<i>Poulpe caramélisé à l'huile de truffe, parmesan et houmous</i>	11 €
<i>Ris de veau rôti au beurre demi-sel et porto</i>	14 €
<i>Œuf poché, sur lit de petits pois et fèves, émulsion lard fermier</i>	9 €
<i>Langoustines aux noisettes torréfiées, céleri, poire et mousse de topinambour</i>	12 €

Les plats

<i>Filet de pigeon mariné à la cerise, ballotines de chou et cébette</i>	25 €
<i>Tataki de thon rouge en croûte de quinoa et baies roses, mousseline de fèves</i>	24 €
<i>Filet de bœuf à l'électuaire de bourgeons de sapin, légumes nouveaux</i>	23 €
<i>Goujonnettes de brochet au curry , épinards et artichauts</i>	21 €
<i>Plat végétarien</i>	14 €
<i>Plat végétalien</i>	11 €
<i>Pour les petits gourmets (enfants -12 ans)</i>	10 €
<i>Steak Angus, pommes de terre sautées et légumes</i>	
<i>Poisson selon arrivage, pommes de terre sautées et légumes</i>	

