

Les entrées

<i>Crème de lentilles corail à la burrata</i>	9€
<i>Tartare de chevreuil aux noisettes, glace roquette à la fleur de sel</i>	13€
<i>Ris de veau rôti au cognac, crémeux de panais caramélisé</i>	15€
<i>Homard rôti à l'huile de noix, mousseline de topinambour à la fève de tonka</i>	14€
<i>Œuf croustillant, champignons, artichauts, bacon braisé à l'érable</i>	10€

Les plats

<i>Carré d'agneau, sauce pralin, mousseline de coing</i>	24€
<i>Noix de Saint-Jacques au caramel d'oranges, carottes</i>	25€
<i>Filet de bar, purée de betterave amère, pickles de légumes</i>	23€
<i>Médallions de cerf, sauce aux airelles, garniture chasse</i>	26€
<i>Tournedos de bœuf, sauce champignons, Gratin de pommes de terre aux truffes</i>	28€

