

Les entrées

<i>Gravlax de daurade mariné à la betterave et yuzu, chantilly aux agrumes</i>	16 €
<i>Velouté de courge, oignons caramélisés et grenade</i>	14 €
<i>Œuf poché, émulsion aux champignons, noix et comté</i>	15 €
<i>Tartare d'huîtres et noix de Saint-Jacques, perles de yuzu</i>	19 €

Les plats

<i>Tataki de saumon infusé à l'orange et cannelle, purée de butternut et légumes</i>	24 €
<i>Suprême de pintade aux morilles, sauce pain d'épices, purée de Topinambours</i>	29 €
<i>Entrecôte Angus, sauce champignons et gratin de pommes de terre</i>	26 €
<i>Noix de Saint-Jacques snackées, purée céleri, poires et poitrine fumée</i>	29 €