

Les entrées

Poulpe caramélisé, houmous à l'ail noir et copeaux de parmesan	18€
Foie gras mi-cuit maison au cognac et porto, accompagné de brioche	19€
Fricassée d'escargots, butternut et champignons	17€
Crème de châtaignes, noisettes et œuf poché de la p'tite basse-cour	16€

Les plats

Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri, poire, lardons et noisettes	31€
Noix de joue de bœuf confite 4 heures, déclinaison de carottes	25€
Tataki de saumon croustillant, sauce cacahuète et chou-fleur	27€
Filets de caille, sauce vin chaud, pomme de terre ana et légumes oubliés	28€