

Les entrées

Crème de marrons, œuf poché et noisettes torréfiées



16€

Ceviche de daurade aux agrumes et à la vanille

17€

Poulpe caramélisé à l'huile de truffes, houmous et copeaux de parmesan

18€

Foie gras mi-cuit maison au cognac et porto, accompagné de brioche

19€

Les plats

Filet de canette au chocolat et piment d'Espelette, polenta et légumes d'hiver

28€

Noix de Saint-Jacques snackées au caramel d'orange, déclinaison de carottes

30 €

Pluma de cochon Duroc de Batallé, jus lié praliné, mousseline de chou-fleur

28€

Tataki de saumon au thé rooibos aux épices, purée de patates douces

27 €

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)