

Les entrées

Dorade en ceviche, Granny Smith, lime, piment et betterave	17€
Chevreuil au couteau, genièvre et noisette, céleri-rave, pickles champignons	18€
Œuf poché, crème de châtaigne au miso, ponzu et sarrasin grillé 	17€
Ris de veau rôti, mousseline de courge, café et vin jaune	20€

Les plats

Pavé de cerf, jus réduit à la groseille, garniture aux saveurs d'automne	29€
Omble chevalier rôti, aubergine fumée, raisin blanc et verjus	28€
Filet de canette juste saisie, betterave en textures, panais et jus corsé	25€
Tataki de saumon Bømlø, mirabelle et poivre de Timut, purée de panais au citron brûlé	26€

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)