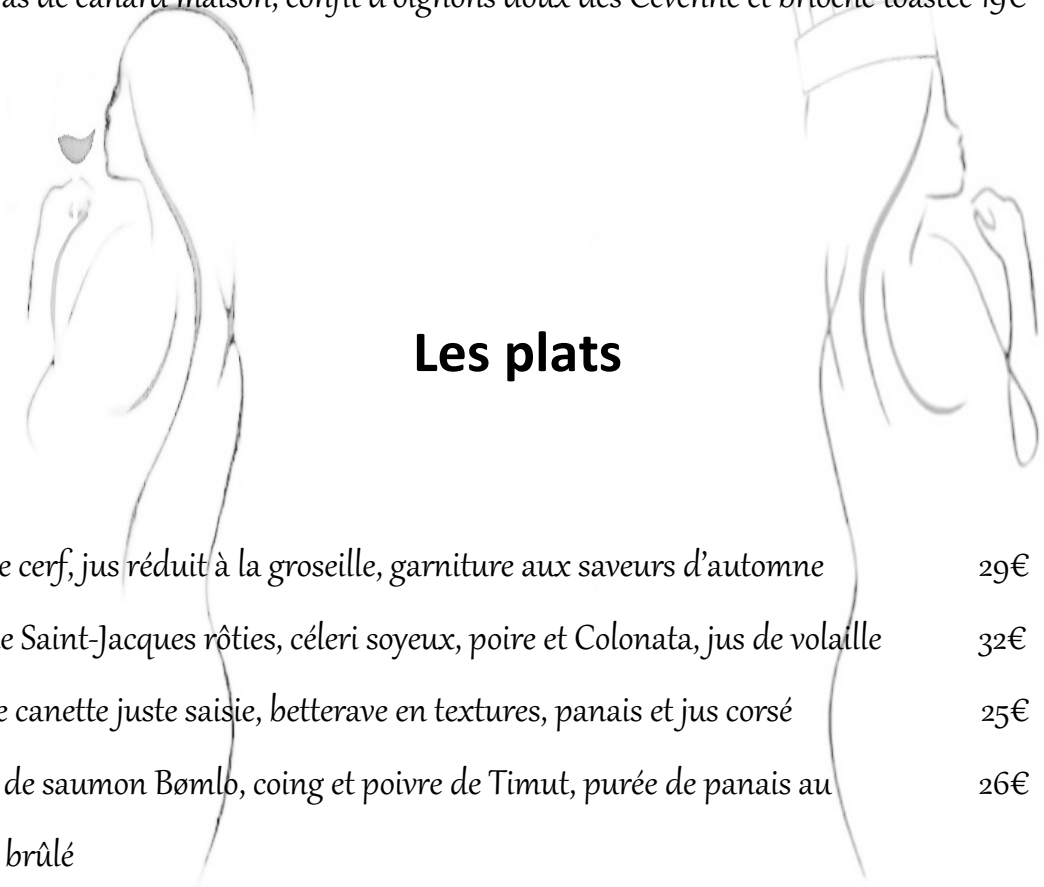
Les entrées

L'huître, en tartare avec de la Saint-Jacques, huile verte et caviar 18€

La courge Jack Be Little du chasseur bredouille 16€

Œuf poché, crème de châtaigne au miso, ponzu et sarrasin grillé 17€

Foie gras de canard maison, confit d'oignons doux des Cévenne et brioche toastée 19€



Les plats

Pavé de cerf, jus réduit à la groseille, garniture aux saveurs d'automne 29€

Noix de Saint-Jacques rôties, céleri soyeux, poire et Colonata, jus de volaille 32€

Filet de canette juste saisie, betterave en textures, panais et jus corsé 25€

Tataki de saumon Bømlo, coing et poivre de Timut, purée de panais au citron brûlé 26€

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)