

Les entrées



Le cappuccino de topinambour

Chantilly à l'origan et éclats de noisettes

10 €

Le haddock en chiffonnade

Soubise de betterave rouge, betteraves de couleurs en pickles et vinaigrette à l'huile de noix

12 €

Le vitello tonnato

Salade mesclun et copeaux de parmesan

12 €

Les plats

Les noix de Saint-Jacques snackées

Purée de patate douce au beurre noisette et chips de patate douce

22 €



Le velouté de Butternut

Brisures de châtaignes, oeuf parfait, filet d'huile verte, accompagné d'une tranche de pain de campagne toastée

19 €

La joue de bœuf confite au vin rouge

Sauce au foie gras et pomme Darphin

22 €

Les desserts

L'assiette de fromages affinés

11 €

La tarte au chocolat

Biscuit au chocolat, crémeux au chocolat, éclats de noisettes, praliné aux noisettes et aux grués de cacao

12 €

Le baba aux agrumes

Gel citron vert et mandarine, chantilly à la vanille et sirop au rhum Don Papa

12 €

Le café gourmand

11 €

La brioche perdue

Caramel beurre salé et glace à la vanille

10 €

Les glaces Artisanales

3€

Parfum : Caramel, Citron vert-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille



A partager

La planche Terre 17 €

Rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois et terrine du moment

La planche Mer 17 €

Saumon fumé et tataki de thon

✓ Le houmous de pois chiche 10 €

Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé

Les incontournables

La pièce de bœuf du moment 13 €/ 100g

Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté

Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité

Le turbot entier 9 € / 100g

Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre

Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité

La garniture au choix :

Gratin dauphinois **ou** les légumes de saison **ou** ravioles de la Mère Maury

20 €

Le tartare de bœuf Angus

Haché par nos soins, pommes de terre frites et bouquet de salade mesclun

Carte des boissons



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

Le cappuccino de topinambour

Chantilly à l'origan et éclats de noisettes

ou

Le vitello tonnato

Salade mesclun et copeaux de parmesan

Les plats

Les noix de Saint-Jacques snackées

Purée de patate douce au beurre noisette et chips de patate douce

ou

Joue de bœuf confite au vin rouge

Sauce au foie gras et pomme Darphin

Les desserts

Au choix à la carte*

*Hors café gourmand

Alternative végétarienne disponible

