



CUISINE D'AUTRICE, ACTUELLE ET AUDACIEUSE, QUI MET EN AVANT LES PRODUITS DE SAISON BRUTS ISSUS D'UN APPROVISIONNEMENT ÉTHIQUE.

NOTRE MENU DÉGUSTATION UNIQUE, EST NÉ DE L'ENVIE DE VOUS INVITER À LA DÉCOUVERTE ET AU PARTAGE.

NOUS AVONS LE PLAISIR D'ADAPTER NOS METS À VOS BESOINS : INTOLÉRANCES, ALLERGIES, RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.

POUR CELA IL EST IMPÉRATIF DE NOUS EN INFORMER 48H AVANT VOTRE RÉSERVATION.

LE MENU DÉGUSTATION

79 €

LAISSEZ-VOUS GUIDER À TRAVERS UNE DÉCLINAISON DE L'ENSEMBLE DES METS PRÉSENTÉS SUR LA CARTE DE SAISON

LES ACCORDS

3 VINS EN ACCORD AU FIL DES METS [3 VERRES 10CL] 29 €

4 VINS EN ACCORD AU FIL DES METS [4 VERRES 10CL] 38 €

5 VINS EN ACCORD AU FIL DES METS [5 VERRES 10CL] 42 €

DU VENDREDI AU MARDI
19H00 - 20H30

RÉSERVATION 04 99 06 50 80

LA CARTE



— MISE EN BOUCHE —

LA BUTTERNUT - CONTISÉE D'ÉCORCE DE MANDARINE, CRÈME DE COURGE ZESTÉE, TUILE ET CROUSTILLANT

LA GAMBAS SAUVAGE - CHIPS TAPIOCA, ARTICHAUTS TOURNÉS, CONDIMENT ROMARIN, SAUGE, AGRUME

LA ST JACQUES - SNACKÉE, PAIN PERDU DE BRIOCHE SALICORNE, DÉCLINAISON CHAMPIGNON, ÉCUME

LE CANARD - BALLOTINE DE MAGRET FARCIE DE CONFIT, COING, QUENELLES DE PURÉE, JUS RÉDUIT TONKA

— PRÉ-DESSERT —

LA MADELEINE - CRÈME LÉGÈRE AU THYM, MERINGUE CROQUANTE, HUILE D'OLIVE ET MARMELADE CITRON

LA POIRE - FINANCIER ET CHANTILLY PECAN, COULIS POIRE ET FRUIT FRAIS, GEL BERGAMOTTE, ARABESQUE

PRIX TTC SERVICE COMPRIS. LE MENU EST PRÉSENTÉ À TITRE D'EXEMPLE. IL PEUT ÊTRE MODIFIÉ SELON LES ARRIVAGES