

Carte

Entrées :

Noix de St Jacques Snackées, Siphon de Pomme de terre aux truffes **29 euros**

Foie gras de Canard, Pain de Gènes épicé, Gelée et Chutney **22 euros**

Rouleau de Truite Fumée au Cèleri, Œufs de truite et Kumquat **18 euros**

Plats :

Poularde au Vin Jaune et Morilles, Risotto Arborio au Vieux-Comté... **39 euros**

Cote de Cerf, Sauce Grand veneur, Variante de Pomme de Terre **34 euros**

Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison..... **29 euros**

Desserts :

Poire pochée, Crémeux et Crème glacée aux Marrons..... **10 euros**

Déclinaison autour de la Noix de Coco..... **10 euros**

Dacquoise Noisette, Crème Praliné, Segment et Sorbet Mandarine..... **10 euros**

Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts