

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 37€

Entrée/Plat/Dessert 45€

Entrée/Plat/Rituel/Dessert 54€

Nos entrées 16€

L'ÉPAULE D'AGNEAU

Cuisson de sept heures, jus corsé, carotte violette rôtie au miel et cannelle.

LA LANGOUSTINE

Et crevettes sautées, fine purée de choux rouge au vinaigre de framboise, choux sauté aux aromates, huile de poireaux et curry vert tranché au jus de choux.

LE CANARD

Rôti, courge Jack Be Little, sauce aux prunes.

L'EGLEFIN

Roulé au vert de blettes, crème de champagne, fumet et citronnelle.

Nos Plats 27€

LE ROUGET GRONDIN

Poêlé, salsifis glacés au jus de viande, pieds de moutons et brunoise de pommes de terre sautés aux herbes, jus au savagnin.

LA SAINT-JACQUES

Poêlée, purée de betteraves jaunes, panais rôti déglacé au jus d'orange, jus crémé au poivre de Java, chips de panais.

LE LAPIN

Râble, farci au suprême de volaille, poêlée de choux vert et mousseron, jus de moutarde à l'ancienne.

LE PALERON DE BOEUF

Cuit au bouillon de légumes, purée de courge musquée, carottes fanes glacées aux épices, jus de viande au paprika fumé.