



Les Entrées

Carpaccio de veau, vinaigrette charcutière, caramel de vin rouge, sablé au Comté	15,00€
Champignons fumés & marinés au café, crémeux de topinambour, crumble au cacao	13.00€
Bouillon dashi aux gambas, nouilles soba, chou rouge mariné au curry rouge, huile de shiso	16,00€

Les Plats

La classique *Côte de bœuf (1 kg) pour deux, échalotes, frites maison	80.00€
Tartare de *bœuf au couteau (150g), frites maison & salade	21.50€
Carré de *cochon de ferme pour deux, pommes de terre grenaille, ail confit	59.00€
Magret de canard & son croustade, déclinaison de betterave, jus au poivre & au cassis	27.50€
Ravioles aux châtaignes & ricotta, espuma au butternut, beurre de sauge au citron	18.50€
Retour de criée, petits choux farcis aux coques, mousseline de pommes de terre, crème aux coquillages	28.00€

Les Desserts

Assortiment de 3 fromages affinés	10.00€
Poire pochée, crémeux au Bleu d'auvergne, streuzel & praliné aux noix	9.50€
Mi- cuit au chocolat, cœur coulant spéculoos, glace au sésame	10.00€
Ganache montée à la feuille de figuier, compotée aux figues, sorbet à la prune, feuilletage	9.50€

(*Origine des viandes : Française ou Irlandaise)

*Notre carte est élaborée à partir de produits frais et se renouvelle sans cesse.
Ainsi il peut nous manquer certains plats. Merci de ne pas en tenir rigueur car cela nous permet d'optimiser la qualité, la fraîcheur et donc la saveur.*