



LA CARTE

AUTOMNE / HIVER 2025-2026



Tout est fait maison, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais, sélectionnés pour leur qualité et leur goût. Nos viandes sont d'origine Française, nos produits proviennent de producteurs locaux dès que possible.

MENU PRESTIGE 49,90 €/personne

AMUSE BOUCHE DU CHEF
ENTRÉE
PLAT
ASSIETTE DE FROMAGES
DESSERT

NOS ENTRÉES

Cappuccino de châtaignes et champignons, oeuf
mollet, copeaux parmesan & coppa
9 €/personne

Cannelloni de saumon fumé maison, rémoulade de
céleri, pomme Granny Smith & huile au curry doux
11 €/personne

Raviole de langoustine, bouillon de
gingembre & citronnelle
10 €/personne

Pressé de volaille à la pistache, copeaux de foie gras
et crème d'artichaut
11 €/personne

NOS PLATS

Quasi de veau basse température,
champignons sauvages rôtis
& gnocchis de pommes de terre truffés
24 €/personne

Maigre rôti, coquillages & carottes confites au safran,
jus de coquillages au cidre
23€/personne

Canette en deux façons, cuite aux épices douces,
polenta crémeuse & champignons,
réduction de jus de canard
24 €/personne

Saint-Jacques rôti au beurre de sarrasin,
crème de panais & topinambour, éclats de noisettes
24 €/personne

Selle & côte d'agneau en croûte de noisette,
risotto de pomme de terre et céleri, jus réduit
25 €/personne

Plat végétarien sur demande

DESSERTS

7 €/personne

Buchette cappuccino, crumble au café, crémeux vanille & tonka
Tatin de poires, praliné de noix de pecan, crème à la vanille de Madagascar
Dacquoise coco, ananas rôti, caramel & noix de cajou grillées

Déclinaison de fruits de saison **6 €/personne**

Le pain n'est pas inclus, supplément 0,50 €/personne

