



LA CARTE

AUTOMNE / HIVER 2025-2026



MENU PRESTIGE

49,90 €/personne

AMUSE BOUCHE DU CHEF
ENTRÉE
PLAT
ASSIETTE DE FROMAGES
DESSERT

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.

NOS ENTRÉES

Cappuccino de châtaignes et champignons, oeuf mollet, copeaux parmesan & coppa

9 €/personne

Cannelloni de saumon fumé maison, remoulade 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

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, crèmeux 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