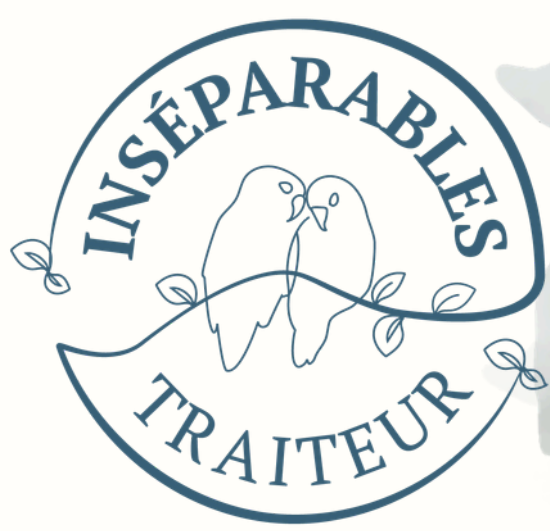




LA CARTE

AUTOMNE / HIVER 2026-2027

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.

ENTRÉE

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

10 €/personne

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

11 €/personne

Ravioles de langoustines, bouillon de gingembre et citronnelle

12 €/personne

Pressé de volaille à la pistache, copeaux de foie gras & condiment à la betterave

12 €/personne

PLAT



Épaule de veau, écrasé de céleri au beurre demi-sel, légumes de saison & jus truffé

24 €/personne

Lotte rôtie, fregola sarda, bisque de crustacés & légumes de saison

24€/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



Risotto, chorizo ibérique, gambas et poulpes grillés

25 €/personne



Peut être servi en plat à partager

Plat végétarien sur demande

Pain supplément 1 €/personne

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés & fromages de la région

6,50€/personne

DESSERT

Sablée chocolat & sarrasin, crémeux vanille et caramel au beurre salée

Tatin de poires, praliné de noix de pecan, crème à la vanille de Madagascar

Douceur chocolat, passion & coco

Déclinaison de fruits frais de saison

7 €/personne