

ENTREES

	€
Œuf <i>L'œuf de poule à 62°, crémeux de petits pois à l'aneth, noisettes torréfiées croustillants de Bleu d'Auvergne, émulsion de topinambours</i>	18
Gyoza <i>Comme un Gyoza de pot au feu au foie gras de canard, bouillon de bœuf, cébettes et légumes croquants</i>	22
Homard <i>Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques</i>	20
Boudin noir <i>Les petits croustillants de boudin noir, la pomme en variation et jus de veau</i>	18
Bar <i>Le bar en tartare mariné façon gravlax, comme une salade de céleri rave et pommes acidulées</i>	24
Caviar <i>La pomme de terre ratte en mousseline au beurre noisette, le jaune d'œuf mi cuit au sel fumé, caviar oscietre</i>	32

En cas d'allergies, demandez notre service de salle

PLATS

€

Pigeonneau

32

Les suprêmes de pigeonneau dorés au beurre, le chou farci au lard fumé, fine purée de pommes de terre aux truffes et jus de veau

Cochon

28

Le jarret de cochon braisé en croustillant, aligot de panais au vieux comté, jeunes carottes, coulis de persil et jus corsé

Veau

30

Le paleron de veau cuit longuement, comme un Gromperekichelchen de pommes de terre, jus de cuisson à la moutarde et petits légumes

Daurade

32

La daurade en croute de pain et foin à préparer par vos soins, petits légumes, huile de basilic, pignons de pins et olives noires, rouille safranée

Calamar

28

Les calamars de petits bateaux au chorizo ibérique, quelques épinards, choux fleur et pesto de roquette

Carte blanche végétarienne

24

Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef

DESSERTS

€

Les desserts de notre pâtissier

12

La sélection des desserts et pâtisseries

Les crèmes glacées

6

Crème glacée yaourt et miel

Ou

Crème glacée moka et éclats de fève de cacao torréfiés

Les fromages de Maître Mons

12

La sélection de fromage du Meilleur Ouvrier de France