



MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

42 €*

ENTRÉES

LE HADDOCK

Poché au lait, crémeux de carotte au gingembre, coulis de mâche et curcuma

LE CÉLERI BRIOCHÉ

Farce fine de volaille aux champignons, jus court et jeunes pousses

LA CHÂTAIGNE

En velouté et rôties, pain au levain craquant, crème au zaatar

PLATS

LES SAINT JACQUES

Mousseline de panais, matafans de topinambours, oranges, jus des barbes au safran

LE JARRET DE COCHON

Braisé puis désossé, siphon pomme de terre, légumes de saison, sauce Guinness®

LE GNOCCHI A LA ROMAINE

Courge butternut, champignons de forêt, épinards et émulsion aux cèpes

DESSERTS

LE CHOCOLAT 65%

En mousse, petit épeautre toasté, glace Baileys®

LA POMME

Caramélisée et en biscuit, ganache montée vanille, glace cacahuète

LA CLEMENTINE

Aux épices douces, sablé aux amandes, cream cheese



MENU ENFANT

11€*

Selon l'inspiration des Chefs