

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

44 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

49 €*

ENTRÉES

ESTURGEON

12€

En fines tranches, pomme granny, mayonnaise au yaourt, laurier et tuile de pain

LÉGUMES DU MOMENT

12€

En tartelette, purée d'artichaut, espuma burrata, roquette

CANETTE

12€

Le filet fumé, betteraves au genièvre, gel cassis et quinoa soufflé

PLATS

POISSON DU MOMENT

(selon arrivage)

29€

Courgettes et pois-chiches crémeux, olive taggiasche et citron confit,
pistou basilic

EFFILOCHÉ DE BOEUF

(VBF)

28€

pomme dauphine, poivron sweat palermo et oignon nouveau,
Sauce chimichurri,

RAVIOLE OUVERTE

25€

Tomates en textures, shiso vert et fromage des chèvres de Marie

DESSERTS

MELON ET LIMONCELLO

11€

Parfait glacé au Limoncello, melon frais, sauge ananas et espuma coco

AMANDE

11€

En différentes textures et caramélisées, pastilla à la fleur d'oranger

FIGUES

Fraîches et compotées, ganache montée à la verveine, arlettes au "sucre fou", sorbet
à la crème de Bresse 11€

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs

(JUSQU'À 11 ANS)

*Taxes et service compris