

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Ravioles de foie gras, chou vert au lard, jus de veau & émulsion de Beaufort

Rémoulade de **chair de tourteau**, **butternut** & pomme verte, sarrasin au céleri branche, tuile encre de seiche

Velouté de **panais** à la **truffe d'automne**, **châtaignes** & **œuf mollet** aux oignons crispy

Noix de Saint-Jacques marinées à cru, **blette**, **girolles**, sabayon soja – beurre noisette & passion +6 euros

**

Pressé de **joue de bœuf braisée**, mousseline de **carottes** au **foie-gras** & chou de Bruxelles, confit de châtaignes & oranges

Poulpe grillé, **artichaut poivrade** farci, topinambour, jus de daube & citron confit

Ris de veau au sautoir, **salsifis** en deux cuissons, pousse d'épinard, trompettes de la mort, jus corsé +9 euros

Risotto à la truffe d'Automne, **courge** & **carmine**, jaune d'œuf confit & parmesan, jus de veau

Maigre de ligne rôti, oignons de Roscoff au curcuma, salade de **fenouil** & émulsion de coquillages, coco-wasabi

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, **pignons de pin**, glace au **thym** & tuile au miel

Poire « Comice » pochée, cake au citron vert, **praliné** cacahuète, parfum de **yuzu** & sorbet

Ganache chocolat « Mayan Red 70% », crémeux **tonka**, émulsion **café** au lait, sorbet & grué cacao

Entremets à la **vanille**, crème de **marrons**, suprême & gel **clémentine**, glace crème Isigny, meringue +5 euros

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.