MENU POUR VOIR

38 EUROS EN DEUX SERVICES en semaine
46 EUROS EN TROIS SERVICES en semaine
49 EUROS LE WEEKEND

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF & COUTEAUX
ail confit

CHAMPIGNONS EN TEXTURES
poire / roquefort

LES 15 VÉGÉTAUX

RAVIOLES DE POULE
foie gras / bouillon d'oignons / condiment céleri

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS
pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

ASPERGES BLANCHES
sabayon mayo aux herbes / pickles

PLATS

FAUX FILET FRANÇAIS
patates douces /Champignons /ail des ours/ miso sigle

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE
choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brulée

VOLAILLE AU BBQ
pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce végétale

PLAT VÉGÉTAL
céléris rave / comté/ parfum aux truffes

PLATEAU DE FROMAGES +15 euros
salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

SPHÈRE EXOTIQUE
mangue / passion

CABOSSE
chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE
en déclinaison

créations originales signées par
Victor GRIMON Chef de Cuisine
Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier