

MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services en semaine

46 euros en 3 services en semaine 49 euros le weekend

59 euros en semaine & weekend en 4 services

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF & COUTEAUX

ail confit / pickles

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort

OEUF PARFAIT BIO 63 °

vegetaux du maraicher / noisette

PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS

pickles d'oignons rouge/ ciboulette / condiments herbes

ASPERGES BLANCHES

sabayon mayo aux herbes / pickles /oeufs de truite

PLATS

AIGLEFIN CONFIT

celeri / St Georges / Noix / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS

patates douces /Champignons /ail des ours/ miso blanc

VOLAILE AU BBQ

pomme de terre / brocolis / épinard fumé / sauce vin jaune

TRUITE DE XERTIGNY CONFITE

choux fleur / laitue / œufs de truite / sabayon beurre brulé

PLATEAU DE FROMAGES

salade de jeunes pousses / vinaigrette miel du jardin

DESSERTS

RIZ AU LAIT AERIEN

fraises / Rhubarbe / Vanille

CABOSSE

chocolat/ pistache

AGRUMES & MERINGUE

en déclinaison

créations originales signées par

Victor GRIMON Chef de Cuisine / Léo TOUSSAINT Chef Pâtissier