L’éphémère

Menu à 42 € (Entrée, Plat et Dessert)
Menu à 35 € (Entrée et Plat ou Plat et Dessert)

Les entrées :

Le confit de canard
En parmentier, jus corsé monté au foie gras.

Le mille-feuille
Crème fouettée au chèvre de chez Alexis Painchaud aux tomates confites et paprika doux, pesto basilic.

Les plats :

Mijoté de lentille du Puy
Butternut rôti, Gorgonzola, vinaigrette herbacée.

Pavé de bœuf grillé de chez Mr Brochard
Crémeux céleri, pommes de terre grenailles aux romarin, jus de viande.

Les desserts :

Le plateau de fromages d’ici et d’ailleurs

Le chou renversé
Cœur figue, ganache vanille et éclats de noisettes caramélisées.

Le tiramisu
En verrine, biscuit cuillère café et crème Mascarpone.

Viandes d’origine Française - Prix nets T.T.C. - TVA à 10 % - service compris - boissons non comprises
« Une carafe d’eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d’une consommation »

04/11/2026