

Entrées froides ...

La terrine de Foie gras de Canard, légumes confits, gelée au Porto	19 €
Tartare de bœuf saumuré, condiments d'oignons, lentilles vertes, légumes Pickles	19 €

Entrées chaudes ...

Dos de Skrei, mousse de céleri, salicornes, jus de coques émulsionné aux poireaux	23 €
Les noix de Saint-Jacques snackées, beurre d'agrumes au curry, étuvée d'épinards	25 €
Ris de veau bien saisi, crémeux de pomme de terre, champignons, jus tartufata	25 €

Les Plats ...

Pavé de Bœuf coupé dans l'ailou, sauce vigneronne, poêlée de champignons, légumes mélangés, pommes grenailles	27 €
Magret de canard laqué au hoisin, arachides torréfiées, jus réduit aigre-doux poêlée de légumes	27 €
Longe de veau de lait servie rosée, poêlée de topinambours, jus corsé au vadouvan, légumes confits	28 €

Les Desserts ...

Mousse vanille, caramel mi-sel, pommes caramélisées, noix macadamia	10 €
Pâtisserie maison aux deux chocolats et griottes confites	10 €
Sélection de fromages	12 €
Dame blanche au chocolat chaud	10 €

**Veillez nous prévenir à l'avance si vous souffrez d'une éventuelle allergie
Attention, la composition de nos produits peut varier !**