

## AU FIL DE LA SAISON

### Entrée

Marinière de coquillages au chardonnay, poulpe et calamars, pâtes arlequin

### Poisson

Noix de Saint-Jacques grillées, bouillon d'un pot-au-feu, yuzu

### Viande

Risotto aquarello aux cèpes, pousses de riquette et parmesan

### Fromage à l'assiette

Pressé de beaufort et viande des Grisons, jus tranché de viande

### Dessert

Le café crème

## LES FORMULES



Menu en 2 plats 95€

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

Menu en 3 plats 115€

ENTREE-PLAT-DESSERT

Menu en 4 plats 135€

ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

Menu en 5 plats 150€

ENTREE-POISSON-VIANDE-FROMAGE-DESSERT

## LA CARTE

### Les entrées au fil du temps

---

Millefeuille de tourteau, chou-fleur et combawa, crémeux coraillé	45€
Escargots de Bourgogne, velouté persillé et ail noir, petites girolles	65€
Tortellini de charlotte et haddock, sauce betterave au beurre noisette	38€

### La pêche au gré du vent

---

Sole meunière, crème de Charlotte Grenobloise (pour 2 personnes)	220€
Homard nacré, butternut et châtaignes, nage au vin jaune	95€

### L'inspiration fermière

---

Côte de cochon à partager, cèpes confits et patates douces	170€
Volaille jaune des Landes contisée aux piquillos, maïs et écrevisses	65€

*Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française*

## Les fromages

---

Sélection de fromages affinés par notre Maître fromager	25€
Fromage du moment à l'assiette	18€

## Les créations de François Perret et ses équipes

---

Notre tatin de figues	22€
Chocolat de Madagascar, textures de meringue et sauce chocolat	24€
Poire Williams rôtie au caramel avec sa sauce, noisettes torréfiées et glace vanille	26€

*Prix net, taxes et service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés  
Toutes les cartes de crédits sont acceptées  
La carte des allergènes est à votre disposition*