



Pour commencer...

Froid

Foie gras de canard mi cuit
En sphère de volaille
Pain toasté. 28 €

St Jacques crue émincée
Bavaroise de céleri et betterave
Coulis de crustacé. 26 €

L'artichaut vert, cuit comme une barigoule
farci, mitonnée d'aromates
Écume de topinambour. 22 €

Chaud

Choux fleur en velouté Dubarry
Crèmeux onctueux
Escorté de sa tartine de saison 20 €

La truffe, en blanc à manger
Œuf de poule coque, jus aromatique. 28 €

Le riz, en risotto moelleux 25 €
Crèmeux aux senteurs de sous bois truffé.

Pour suivre

En mer ...

St jacques cuite par le dessus
Au beurre d'algues
Endives caramélisées au vin blanc. 28 €

Turbot juste cuit au beurre blanc 35 €
Poireaux à l'anglaise comme une grenobloise.

St Pierre acidulé,
Pomme en purée d'épinards
Tarte aux potimarrons. 38 €

En terre ...

Le bœuf :
Filet grillé, le gratin d'un potiron
Quelques carottes aux oranges
Survolées de châtaignes. 36 €

Chevreuril :
Filet rôti aux noisettes, coings marinés
Choux de Bruxelles
Sangria en compression. 35 €

Le veau :
Filet cuit toute en délicatesse 34 €
Pomme frite maison, échalotes fondantes.

Pour terminer ...

La poire, en belle-Hélène à notre façon élixir
de chocolat.

La vanille toute en délicatesse
Mélangée à une mousse vin blanc
Relevé d'un sorbet d'agrumes.

Le praliné, en mille feuilles vertical
Glace crème brûlée. 13 €

*Faire un cadeau d'exception à vos
amis*

*En offrant le rêve avec les
Bons cadeaux du restaurant*

Prix nets