

Entrées

St Jacques en Gravlax / Yuzu / Saké / Carotte	32,00€
Terrine de foie gras marbré au porto / Velouté de topinambours / Tartelette aux champignons des bois	34,00€
Ris de veau poêlé au beurre noisette / Garniture de saison	37,00€

Plats

Homard en 2 façons / Butternut / Pomme Verte / Bisque réduite	46,00€
Filet de Biche lardée au barbecue / Cerfeuil Tubéreux / Panais / Civet / Sauce Madère	48,00€

Desserts

Siphon à la chartreuse façon crème brûlée / Sorbet de saison	15,00 €
Chocolat Africain Bloom by Pierre Marcolini / Poire du jardin / Poivre Timut	15,00 €
Assiette de fromage	16,00€

Lorsque vous vous dirigez vers la carte, nous vous demandons de prendre au **MINIMUM 2 SERVICES** (entrée / plat OU plat / dessert).

Merci de vous diriger vers la carte OU le menu pour l'ensemble de la table.

Au-delà de 4 couverts, nous travaillons uniquement en menu pour l'ensemble de la table.

Chaque plat est disponible en végétarien.