

Entrées

Soupe à l'oignon en chaud et froid / Gruyère AOP / Feuilleté	28,00€
Terrine de foie gras au Porto / Consommé de bœuf au Kombu / Mousseline de champignons / Anguille fumée	34,00€
Pressé de Ris de Veau condimenté / Crème de salsifis / Jus de Pourpier / Réduction de viande / Vinaigre au beurre	36,00€

Plats

Saint – Jacques snackées / Chicon / Clémentine / Granny Smith / Pomme Bouchon	42,00€
Filet d'Agneau aux épices trappeurs / Texture de chou / Mille-feuille de pomme de terre au lard / Sauce Bourguignonne	46,00€
Demi – Homard au beurre de thym / Garniture de saison (Selon arrivage et disponibilité)	48,00€

Desserts

Sabayon de chartreuse verte au siphon / Sorbet de saison	14,00 €
Riz au lait de Topinambours / Confiture de lait / Noisette / Citron	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.