



Menu Entrée / Plat / Dessert 78 euros

Menu dégustation en 6 temps 100 euros

Accord METS & VINS +80 euros

*

Pressé de ris de veau/volaille/foie gras, navets marinés & capucines, chutney d'oignons (+ 3 euros)

Asperges blanches, poutargue & œufs de truite, graines de moutarde & vinaigrette à l'orange

Gnocchis frits au parmesan, morilles au vin jaune & ail des ours, jus de volaille (+ 5 euros)

Œuf mollet, petit pois à la française & pommes de terre fumées, chèvre sec, riz soufflé

**

Daurade en chapelure de sarrasin soufflé & ciboulette, artichauts barigoule & shitakés, cébettes

Saint Pierre, beurres aux épinards /curry/ails noirs, poireaux fondue & crémeux d'avocats (+ 4 euros)

Pigeon & sa rôtie d'abat, fine tartelette aux asperges vertes & chutney d'endives rouges, ail des ours

Suprême de volaille rôti, morilles à la farce fine de volaille & blettes sautées au parmesan (+ 3 euros)

Fraises gariguettes, meringue suisse & sorbet à la grenade, oxalys rouge & fromage frais

Glace à la rhubarbe & déclinaison de pommes croquantes/fondantes, génoise à la vanille

Ganache montée au chocolat noir 70%, glace à la pistache & praliné, cheveux d'ange

Fromages de chèvre cendré, tomme à l'ail des ours, loutoudoux, chacun son chutney