

La CARTE

ENTRÉES

- Foie gras**, raisin, Gamay · 26€ 
- Œuf bio**, courge spaghetti, truffe · 18€   
- Thon**, radis, pomme granny, daikon, wasabi · 29€   
- Bar**, citron, fenouil · 22€ 
- Betterave**, lait de coco, yuzu · 16€     

POISSONS

- Rouget-barbet**, artichaut poivrade · 42€ 
- Brochet**, écrevisse, broccolini · 36€
- Sole**, topinambour, cresson · 55€

VIANDES

- Veau**, légumes nouveaux · 36€ 
- Canard**, carotte, orange · 34€ 
- Caille**, gnocchis, morilles · 42€ 

VÉGÉTAL

- Dims sums**, courge spaghetti · 24€    
- Focaccia**, légumes, roquette · 22€    

FROMAGES

Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12€ 

Cervelle de canut · 8€  

Faisselle moulée à la louche · 7€  

DESSERTS

Poire, sésame, yuzu · 18€

Chocolat, praliné, maïs · 18€

Chou, vanille, caramel · 16€

Fruits de saison · 14€   

Glaces et sorbets maison au choix · 7€

Le gourmand, café, thé ou infusion · 12€

Menu ENFANT

Entrée, plat & dessert · 18€

 Sans gluten  Végan  Végétarien  Sans lactose

Prix TTC en euros, service inclus - L'origine des viandes est disponible à l'entrée du restaurant - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs .

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.