

La CARTE

ENTRÉES

Foie gras, coing, noisette · 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

Saint Jacques, chiconnette, patate douce · 40€

Brochet, écrevisse, broccolini · 36€

Sole, topinambour, cresson · 55€

VIANDES

Veau, potimarron, châtaigne, trompette de la mort · 36€

Canard, carotte, orange · 34€ 

Caille, foie gras, gnocchi, morille · 42€ 

VÉGÉTAL

Dims sums, courge spaghetti · 24€    

Potimarron, châtaigne, trompette de la mort · 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€

Soufflé surprise à partager · 22€

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.