











La CARTE


ENTRÉES

- Foie gras**, coing, noisette · 26€
- Œuf bio**, courge spaghetti, truffe · 18€  
- Thon**, daikon, pomme granny, wasabi · 29€  
- Champignon**, châtaigne, cèpe · 15€ 
- Betterave**, lait de coco, yuzu · 16€    









POISSONS

- Saint Jacques**, chiconnette, patate douce · 40€
- Omble chevalier**, moule, poireau, amande · 36€ 
- Sole**, topinambour, cresson · 55€

VIANDES

- Veau**, potimarron, châtaigne, trompette de la mort · 36€
- Boeuf Angus**, pommes de terre, vin rouge · 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€

Butternut, mangue, passion et châtaigne · 16€  

Chocolat, praliné, morilles, sobacha · 16€

Fruits de saison · 14€   

Glaces et sorbets maison 2 boules au choix · 7€

Vanille, pop corn, chocolat, poire, citron-basilic, abricot et exotique

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.