

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€

Bœuf 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.