













La CARTE


ENTRÉES

- Foie gras**, carotte, mangue · 26€
- Stracciatella**, basilic, piquillos, radis daikon · 18€  
- Homard**, légumes confits, gingembre · 45€  
- Champignon**, châtaigne, cèpe · 15€ 
- Artichaut**, tofu, riz · 18€     

POISSONS

- Sériole**, asperge, pomme ratte · 40€ 
- Omble chevalier**, moule, poireau, amande · 36€ 
- Turbot**, nakedli, asperge, truffe · 52€

VIANDES

- Selle d'agneau**, aubergine, citron · 36€
- Bœuf Angus**, pomme de terre, vin rouge · 34€
- Pigeon**, petits pois à la française · 42€ 

VÉGÉTAL

- Nakedli**, asperge, huile de piment Chipotle · 22€     
- Petits pois**, sarrasin, lait d'amande · 20€     

FROMAGES

Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12€ ✂

Cervelle de canut · 8€ ✂ 🥚

Faisselle moulée à la louche · 7€ ✂ 🥚

DESSERTS

Yaourt, framboise, pesto · 17€

Carotte, passion · 16€ ✂ ✂

Chocolat, pomme, cidre · 16€ ✂ 🥚 ✂

Fruits de saison · 14€ ✂ ✂ 🌱

Glaces et sorbets maison 2 boules au choix · 7€

Vanille, noisette, chocolat, citron, fruits rouges 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.