


La CARTE



ENTRÉES

Foie gras, carotte, mangue · 26€

Fèves, buratta, radis · 18€

Homard, légumes confits, gingembre · 45€ 

Oeuf bio, petits pois, menthe · 14€ 

Artichaut, tofu, riz · 18€  

POISSONS

Sériole, asperge, pomme ratte · 40€

Daurade, courgette, oseille · 34€ 

Saint-Pierre, écrevisse, fleur de courgette · 54€



VIANDES



Selle d'agneau, aubergine, citron · 36€

Mignon de cochon, piperade, paccheri · 30€

Ris de veau, morille, asperge · 49€

VÉGÉTAL



Nokedli, 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€

Noisette, cacao, praliné · 16€

Pêche, champagne, ibiscus · 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.