

La CARTE

ENTRÉES

Foie gras, figue, amande · 26€

Fèves, buratta, radis · 18€

Homard, légumes confits, gingembre · 45€ 

Oeuf bio, petits pois, menthe · 14€ 

Algues, salicorne, chou fleur · 18€   

POISSONS

Maigre de Corse, broccolini, myrte · 45€ 

Daurade, courgette, oseille · 34€ 

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

VIANDES

Filet de veau, pleurote, potimarron · 42€

Mignon de cochon, piperade, paccheri · 30€

Ris de veau, morille, asperge · 49€

VÉGÉTAL

Potimarron, pleurote, shiitaké · 20€  

Patate douce, sarrasin, chou kale · 18€   

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.