

La CARTE

ENTRÉES

- Foie gras**, figue, amande · 26€
- Homard**, légumes confits, gingembre · 45€ 
- Escargot**, panais, céleri · 19€ 
- Algues**, salicorne, chou fleur · 18€   

POISSONS

- Maigre de Corse**, broccolini, myrte · 45€ 
- Mostelle**, petit épeautre, lait d'avoine · 32€ 
- Saint-Pierre**, écrevisse, capucine · 70€

VIANDES

- Filet de veau**, pleurote, potimarron · 42€
- Joue de bœuf**, topinambour, vin rouge · 30€
- Ris de veau**, morille, lard de colonnata · 57€

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

Pomme, caramel, fruit de la passion · 17€

Noisette, cacao, praliné · 16€

Yuzu, prune, mangue · 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.