la CARTE

ENTRÉE

Foie gras, figue, amande · 26€
Escargot, panais, céleri · 19€
Algues, salicorne, chou fleur · 18€

POISSON

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

VIANDE

Filet de veau, pleurote, potimarron · 42€
Joue de bœuf, topinambour, vin rouge · 30€

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.