

---

À la carte  
**LES ENTREES**



- LE VEAU** 29€  
*Tartare de veau et huître de Normandie, sorbet salicorne*  
*Cromesquis de tête de veau, espuma noisette*
- LE ROUGET** 29€  
*Filet de rouget snacké, bavarois et copeaux de fenouil*  
*Compression de pieds de cochon et foie gras*
- LA LANGOUSTINE** 33€  
*Queues de langoustines saisies, vinaigrette « cassis/amande »*  
*Tartelette de haricots verts et consommé corsé*
- LE FOIE GRAS** 31€  
*Foie gras de canard snacké à la plancha, condiments citron*  
*Fricassée de bulots, céleri branche et algues*

---

À la carte  
**LES PLATS**



- LE BŒUF** 42€  
*Filet de bœuf « Aubrac » snacké, façon Tataki*  
*Royale de cépes, fricassée de shitaké et shimeji*
- LE PIGEON** 43€  
*Pigeon rôti et cuisse confite, pâte de datte et pistache*  
*Daikon mariné « safran/cardamome », polenta crémeuse*
- LA LOTTE** 45€  
*Lotte rôtie, jus iodé et espuma de riz basmati*  
*Navet confit, moule et duxelles, râpée de combawa*
- LE MAIGRE** 45€  
*Maigre à la plancha, copeaux de haddock et concombre rôti*  
*Graines de tournesol torréfiées et crème de noix au porto*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les  
**MENUS**

MENU APAR **T**

**48€**

AMUSE-BOUCHE

LE VEAU

*Tartare de veau et huître de Normandie, sorbet salicorne  
Cromesquis de tête de veau, espuma noisette*

LA LOTTE

*Lotte rôtie, jus iodé et espuma de riz basmati  
Navet confit, moule et duxelles, râpé combawa*

LE COMTÉ (supplément **7€**)

*Comté 24 mois d'affinage, crème à l'eau de noix  
Baba au vin jaune, marmelade et sirop de cèpes*

PRE DESSERT

LA FIGUE

*Figues rôties au miel de fleurs, crémeux réglisse « Orellys »  
Glace et éclats de pain d'épices*



ACCORD MENU APAR **T**

*2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**24€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les  
**MENUS**

MENU **HARMONIE**

**68€**

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard snacké à la plancha, condiments citron  
Fricassée de bulots, cèleri branche et algues*

LE MAIGRE

*Maigre à la plancha, copeaux de haddock et concombre rôti  
Graines de tournesol torréfiées et crème de noix au porto*

LE PIGEON

*Pigeon rôti et cuisse confite, pâte de dattes et pistache  
Daikon mariné « safran/cardamome », polenta crémeuse*

LE COMTÉ (supplément 7€)

*Comté 24 mois d'affinage, crème à l'eau de noix  
Baba au vin jaune, marmelade et sirop de cèpes*

PRE DESSERT

LE PRALINÉ / CITRON

*Moelleux praliné et cœur citron  
Sorbet et copeaux de fenouil*



ACCORD MENU **HARMONIE**

*3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**29€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

---

Les  
**MENUS**

---

**MENU DE GUSTATION**

**88€**

LA LANGOUSTINE

*Queues de langoustines saisies, vinaigrette « cassis/amande »  
Tartelette de haricots verts et consommé corsé*

LE VEAU

*Tartare de veau et huître de Normandie, sorbet salicorne  
Cromesquis de tête de veau, espuma noisette*

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard snacké à la plancha, condiments citron  
Fricassée de bulots, cèleri branche et algues*

LA LOTTE

*Lotte rôtie, jus iodé et espuma de riz basmati  
Navet confit, moule et duxelles, râpé combawa*

LE BŒUF

*Filet de bœuf « Aubrac » snacké, façon Tataki  
Royale de cèpes, fricassée de shitaké et shimeji*

LE COMTÉ

*Comté 24 mois d'affinage, crème à l'eau de noix  
Baba au vin jaune, marmelade et sirop de cèpes*

LE CHOCOLAT

*Tube chocolat Guanaja et cacahuètes torréfiées  
Crème légère vanille, sorbet « Cœur de Guanaja »*



**ACCORD MENU DE GUSTATION**

*4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**35€**

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**



LE PRALINÉ / CITRON **14€**  
*Moelleux praliné et cœur citron*  
*Sorbet et copeaux de fenouil*

LE CHOCOLAT **16€**  
*Tube chocolat Guanaja et cacahuètes torréfiées*  
*Crème légère vanille, sorbet « Cœur de Guanaja »*

LA FIGUE **14€**  
*Figues rôties au miel de fleurs, crémeux réglisse « Orellys »*  
*Glace et éclats de pain d'épices*

LES FRUITS ROUGES **14€**  
*Crémeux cassis, fruits rouges et sablé granola en fine tartelette*  
*Gel de sureau et sorbet fruits rouges*

LE COMTÉ **14€**  
*Comté 24 mois d'affinage, crème à l'eau de noix*  
*Baba infusé au vin jaune, marmelade et sirop de cèpes*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément