

Entrées

Burratina crémeuse, trilogie de tomates, sauce au pistou et éclats de noisettes ☺ ^V	17 €
Artichauts rôtis, émulsion de parmesan, anchois fumés d'Espagne, citron confit au sel, fleurs de bourrache, crumble de noisettes ☺.....	17 €
Velouté de champignons et Pleurotes poêlés ☺ ^V	14 €
Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☺	14 €

Plats

Gigot d'agneau rôti au four, farce aux champignons et pignons de pin, gratin dauphinois et ses légumes de saison ☺	38 €
Magret de canard entier du Sud-Ouest , rôti, sauce au miel, aubergines et courgettes gratinées au parmesan et herbes, mousseline de courgettes ☺.....	38 €
Suprême de pintade, brunoise de vitelottes aux herbes, légumes de saison à l'anglaise, jus corsé au thym, pickles ☺.....	28 €
Belle noix d'entrecôte d'Argentine, pommes grenaille sautées aux champignons, beurre d'échalote ☺.....	44 €
Risotto aux coquillages, tuile de parmesan ☺	38 €
Dos de cabillaud cuit à basse température, pakchoï rôti, céleri rave confit au miso, betteraves et sauce hollandaise aux œufs de harengs fumés ☺.....	38 €

Desserts

Sphère au chocolat noir, fraises et fruits rouges, crème d'orange ☺ ^V	14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, fruits de saison ☺ ^V	14 €
Cheese-cake au citron vert ☺ ^V	14 €
Couronne meringuée, crème de citron et fruits rouges de saison ☺ ^V	14 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)...	14 €



^V convient aux végétariens

☺ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Starters

<i>Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, pistou sauce and hazelnut slivers</i> ㊦✓ 17 €
<i>Roasted artichokes, parmesan emulsion, smoked Spanish anchovies, lemon confit with salt, borage flowers, hazelnut crumble</i> ㊦ 17 €
<i>Cream of mushroom soup with pan-fried « Pleurotes »</i> ㊦✓ 14 €
<i>Salmon gravlax on a bed of quinoa, dill cream, tapioca chips, citrus coulis</i> ㊦ 14 €

Main Courses

<i>Oven-roasted leg of lamb with mushroom and pine nut stuffing, « gratin dauphinois » and seasonal vegetables</i> ㊦ 38 €
<i>Whole roasted duck breast from South-West France, honey sauce, aubergines and zucchini gratin with parmesan and herbs, zucchini mousseline</i> ㊦ 38 €
<i>Guinea fowl supreme, herb brunoise of vitelottes, English-style seasonal vegetables, thyme jus, pickles</i> ㊦ 28 €
<i>Beautiful Argentine rib eye steak, , grilled potatoes with mushrooms, shallot butter</i> ㊦ 44 €
<i>Risotto with shellfish, parmesan tuile</i> ㊦ 38 €
<i>Back of cod cooked at low temperature, roasted pakchoi, celeriac confit with miso, beet and hollandais sauce with smoked herring roe</i> ㊦ 38 €

Desserts

<i>Dark chocolate sphere, strawberry and red berries, orange cream</i> ㊦✓ 14 €
<i>Madagascar vanilla « crème brûlée », seasonal fruits</i> ㊦✓ 14 €
<i>Lime cheesecake</i> ㊦✓ 14 €
<i>Meringue crown, lemon cream and seasonal red berries</i> ㊦✓ 14 €
<i>Assortment of mature cheeses (St Marcellin, St Nectaire fermier, raw milk camembert, Comté).....</i> 14 €



✓ suitable for vegetarians

㊦ the "homemade" dishes are prepared on site from raw products

