



Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit au torchon, chutney exotique, pain grillé	17 €
. Gambas croustillantes, mousseline de fenouil vanillée, sauce tandoori	16 €
. Tartare de saumon gravelax à l'avocat et aneth, salade folle	15 €
. Oeuf poché bio façon meurette, poitrine de porc croustillante	12 €
. Velouté parmentier à l'huile de noisette, croutons à l'ail	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Coeur de faux filet de nos régions, pommes grenailles en persillade	28 €
. Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de céleri rave au lait de coco, émulsion de céleri branche	27 €
. Pluma de cochon ibérique bellota, oignons roses de Roscoff fondants, pommes paille au tandoori	25 €
. Risotto 'interdit' aux tomates confites, tempura de calamars ou de légumes	23 €
. Pavé de lieu jaune, duo de carottes au combava, sauce coriandre et gingembre	22 €
. Médaillon de veau rôti, sauce forestière et pommes soufflées	22€
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. Délice de poire et mascarpone vanillée, espuma de yaourt au citron vert	11€
. Entremet au chocolat noir équitable, biscuit croustillant aux cacahuètes, glace coco	10€
. Pain perdu brioché maison, glace vanille	9€
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8.50 €
. Clémentines pochées à la verveine, crumble aux amandes	8€
. Tatin de pommes caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille	8€
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €