

Le chef Flavien Valère et son équipe vous souhaitent un agréable repas

les entrées

- Oeuf de poule cuit à 64°, velouté de topinambours, mouillette aux oignons confits 16 €
- Saumon gravlax , remoulade céleri et granny smith, coulis pomme/cidre 17 €
- Raviole de langoustines aux légumes d'hiver, bisque cardamome, émulsion à l'encre de seiche 21 €
- Foie gras de canard mi-cuit en gelée de betterave, pain au vin rouge 21 €
- Velouté de cèpes, cromesquis au canard confit, magret fumé, crème aux noisettes 20 €

les poissons

- Dos de cabillaud Skreï, fondue de poireaux au vin rouge, cubes de pommes de terre aux agrumes 22 €
- Filet de bar aux algues wakamé, moules et coques en marinière, asperges vertes et riz noir, beurre de coquillages 25 €

les viandes

- Mignon de porc en croute de sésame, champignons eryngii, céleri et jus au wasabi 23 €
- Paleron de bœuf cuit basse température, foie gras de canard poêlé, gnocchis et pousses d'épinards, bouillon corsé 25 €
- Quasi de veau rôti, polenta aux fruits secs, chou vert et truffe noire 26 €

les fromages

- Sélection de fromages affinés 9 €

les desserts

- Poire pochée à la betterave, mousse fromage blanc, streuzel amande 8 €
- Cube tout chocolat Valhrona en différentes textures 9 €
- Macaron aux agrumes 9 €
- Vacherin glacé ananas/noix de coco/rhum 9 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant 11 €
jusqu'à 12 ans



Tous nos plats sont faits maison .

Menu Plaisir

31 €

Mise en bouche

•

Oeuf de poule cuit à 64°,

Velouté de topinambours, mouillette aux oignons confits

ou

Saumon gravlax,

Remoulade céleri et granny smith, coulis pomme/cidre

•

Mignon de porc en croute de sésame,

Champignons eryngii, céleri et jus au wasabi

ou

Dos de cabillaud Skrei, fondue de poireaux au vin rouge,

Cubes de pommes de terre aux agrumes

•

Sélection de fromages affinés

ou

Poire pochée à la betterave,

Mousse fromage blanc, streuzel amande

ou

Macaron aux agrumes

Menu Tentation

41 €

Mise en bouche

•

Raviole de langoustines aux légumes d'hiver,

Bisque cardamome, émulsion à l'encre de seiche

ou

Foie gras de canard mi-cuit en gelée de betterave,

Pain au vin rouge

ou

Velouté de cèpes, cromesquis au canard confit,

Magret fumé, crème aux noisettes

•

Paleron de bœuf cuit basse température, foie gras de canard poêlé,

gnocchis et pousses d'épinards, bouillon corsé

ou

Quasi de veau rôti, polenta aux fruits secs,

Chou vert et truffe noire

ou

Filet de bar aux algues wakamé, moules et coques en marinière,

asperges vertes et riz noir, beurre de coquillages

•

Sélection de fromages affinés

•

Cube tout chocolat Valhrona en différentes textures

ou

Vacherin glacé ananas/noix de coco/rhum

Le menu découverte

50 €/personne

(pour l'ensemble de la table)

Laissez-vous guider...

Ce menu représente une déclinaison des plats les plus prestigieux de notre carte.

Il varie selon le marché et l'imagination de notre chef afin de toujours vous surprendre.

**CARTE INDIQUANT
LES ALLERGENES ALIMENTAIRES
SUR DEMANDE**