

L'Hiver à la Carte

Sensibilité / Passion / Modernité

POULE FAISANE CONFITE / PANAIS CAROTTE FANE / SÉSAME NOIR	17 €
SAUMON BÖMLO FUMÉ / AGRUMES CRÈME LÉGÈRE / KUMQUAT / ANETH	18 €
ÉCREVISSSES À PATTES ROUGES / COQUILLAGES SAFRAN DU DAUPHINÉ / BOUILLON CORSÉ / LÉGUMES	19 €
FOIE GRAS DE CANARD SUD OUEST MI-CUIT POIRE DE CHEZ BÉCHET / CHÂTAIGNES FUMÉES	20 €

Produits de qualité / Producteurs locaux / Produits de saison

OMBLE CHEVALIER / ESTRAGON CHOUX FARCIS / VIENNOISE / SAUCE RÉDUITE	25 €
SAINT-JACQUES RÔTIES / PISTACHES CÉLERIS CUIITS / ÉMULSION DE BARBES	30 €
VOLAILLE « L'ANGUS ET LA PLUME » POMMES DE TERRE CONFITES / TOPINAMBOURS / NOISETTES	27 €
LIÈVRE À LA ROYALE 2.0 SAUCE ROYALE / RÂBLE FARCI / CUISSE AU PANKO	32 €

Moment du fromage

FAITES VOTRE CHOIX PARMIS NOTRE CARTE DE FROMAGES, SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF ET SON FROMAGER.

FROMAGES AFFINÉS PAR LA LAITERIE GILBERT (5 sélections de votre choix)	10 €
FAISSELLE BIO DE LA FERME DE VORSYS	6 €

Gourmandises / Découvertes / Moments de bonheur

ANANAS FRAIS / NOIX DE COCO CORIANDRE / TUILE CRAQUANTE / RHUM AMBRÉ	14 €
CHOCOLAT GRAND CRU / ORANGE GANACHE / PRALINÉ / MARMELADE	14 €
CITRON JAUNE / CITRON VERT MERINGUE / SABLÉ / CRÉMEUX	14 €
CAFÉ GOURMAND DE SAISON	15 €

Viandes françaises.

Nos produits sont frais, ils peuvent venir à manquer selon les approvisionnements.

Prix nets.