

Topinambours rôtis, crème de topinambour, châtaignes	9€
Poireaux vinaigrette, noisettes du Piémont	9€
Saint Jacques, crème gratinée corail & citron	10€
Kefta d'agneau, salade d'oignons, sauce blanche	11€
Pâté de campagne, pickles	9€
Burrata, purée d'olives	11€
Jambon Serrano Grande Réserve, Vega Dulce	13€
Pêche du jour, raviole végétale de choux, soupe coco	23€
Échine de porc laquée, choux de bruxelles grillés, crème d'époisses	22€
Assiette de légumes d'hiver, ricotta	18€
Pot-au-feu	21€
Assiette de fromages mixtes, La Fromagerie des Monts du Cantal	14€
Mimolette au lait cru vieille affinage 12 mois, Ferme du Vert	9€
Nos glaces à l'italienne maison : chocolat d'Indonésie 65%, vanille de Madagascar, café blanc du Honduras, pistache de Sicile, noisette du Piémont, amande de Sicile	7€
Nos sorbets : mangue & fruit de la passion	7€
Biscuit génoise, crème citron jasmin, condiment citron	9€
Île flottante, noisettes caramélisées	9€
Biscuit pistache, crème fleur d'oranger/pistache	10€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste et à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins

Origine viande : France  
Prix nets, taxes et service compris