

Notre Carte

Nos entrées :

* Terrine de foie gras de canard de Limagne façon nougat provençal, bouquet de salade à l'huile de noisette. 24 €

* Fraîcheur de homard breton, gelée de mangue acidulée, dentelle de crêpe, mélangé de légumes de saison en vinaigrette grains de passion. 24 €

Nos poissons :

* Raviole de bar et langoustine, fricassée de pleurotes et céleri rave, sauce américaine émulsionnée. 34 €

* Pétale de lotte poellée à l'huile d'olive, suprême de pamplemousse rose et endive caramélisée, espuma aux agrumes. 34 €

Nos viandes :

* Paume de ris de veau paysan braisé au jus de truffe, écrasé de pommes de terre, chips de panais. 34 €

* Crépinette de râble de lapereau confit rôtie au romarin, radis bleus cuits à l'étuvée, tempura de légumes, sauce aigre douce. 34 €

Nos fromages :

* Plateau de fromages. 12 €

Notre sélection de douceurs :

* Fondant au chocolat noir extra bitter minute, marmelade de mandarine, sorbet mandarine impériale et espuma café de Colombie. 15 €

* Dacquoise à la pistache, tatin de pommes de Savoie aux senteurs de fèves Tonka, glace caramel au beurre salé. 15 €

* Sensation exotique, sablé noisette, crémeux fruits exotiques, sorbet ananas et poivre de Timut, coulis fruit de la passion. 15 €

* Snickers revisité façon carrousel, crunchy cacahuète, crémeux chocolat, glace cacahuète et caramel doux. 15 €

À partir d'un groupe de 8 personnes, nous vous demandons de bien vouloir choisir vos plats à l'avance pour le bon déroulement du service.

Nous ne choisissons que des produits frais et de saison travaillés par nos soins. Veuillez nous préciser vos allergies et intolérances, nous nous adaptons avec plaisir.

La dénomination des plats est à titre indicatif et leur composition est susceptible d'être modifiée.