



POUR LE DÉJEUNER

L'oeuf mollet croustillant

Espuma mimolette, topinambour, pickles d'oignon des Cévennes

9

Ceviche de dorade

Leche del tigre, pamplemousse, coriandre

14

Saumon à la Flamme

Saumon à la flamme, crème de raifort, condiment citron

12

La pintade fermière de Normandie

Rôtie entière sur le coffre, Purée de pomme de terre et jus tranché

18

Le cabillaud de ligne

Asperges vertes, navets et hollandaise miso-beurre noisette

22

Le risotto butternut et gorgonzola

Risotto au butternut, gorgonzola, ketchup de butternut et crumble parmesan

16

Saint-Nectaire fermier affiné AOP

7

La Poire William

Pochée aux épices, ganache chocolat blanc, streusel, condiment poire-shiso

9

Paris-Brest à la pistache

10

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



POUR LE DÎNER

Terre

Cecina de Boeuf de Galice 10€

Cebo Iberico 11€

Chorizo de Bellota 9€

Terrine de foie de volaille et cochon "maison", pickles de graines de moutarde 11€

Mer

Céviche de dorade, leche del tigre, pamplemousse, coriandre 15€

Saumon à la flamme, crème de raifort, condiment citron 12€

A côté

Carottes rôties, yaourt grec au tahini, aneth, huile de persil 9€

Arancini à la truffe, crème de parmesan 9€

Asperges vertes, hollandaise miso-beurre noisette, crumble parmesan 12€

Fromage

Bouchons de Sancerre, miel, noisette 10€

Saint-Nectaire fermier AOP 9€

Desserts

Poire pochée aux épices, ganache chocolat blanc, condiment poire-shiso 9€

Paris-Brest à la pistache 10€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*