



Menu de saisons, changeant au gré du temps et de l'humeur du chef

Entrée plat : 32 € Plat dessert : 29 € Entrée, plat, dessert : 37 €

Les entrées (13€)

Brioche d'escargots en persillade, duxelle de champignons,
crème de morilles au vin jaune

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, crémeux de potimarron,
émulsion de cèpes, pickles de chanterelles, biscuit
parmesan

Ou

Crevettes en tempura, courge Jack Be Little
émulsion agrumes, noisettes concassées, kumquat

Les plats (22€)

Tournedos de Porc « Mangalica » basse température, jus de viande, shiitakes,
crémeux de patate douce, panais rôti

Ou

Filet de sandre, risotto de rutabaga, sauce genevoise, chips de topinambour

Ou

Magret de canard, sauce sangria, pressé de pommes de terre, crémeux de maïs,
pop-corn, carottes couleur

Les desserts (9€)

Biscuit moelleux au lait d'amande, beurre de cacahuète et chocolat,
ganache chocolat blanc

Ou

Tartelette « Mont Blanc » confiture clémentine, ganache marron, crème
mandarine, chocolat blanc, clémentines pochées

Ou

Pavlova pomme pochée au cidre, ganache caramel, amandes grillées, pomme
granny

*viande : origine France / une liste d'allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est
disponible auprès du personnel*