

Notre Carte

NOS ENTRÉES

*Ceviche de Daurade, Carottes
& Agrumes*
16€

*Thonine Snackée, Chou-Fleur
Echalottes & Huile Verte*
14€

*Raviole de Volaille, Tomme de Saint-Jean & Poivrons
Gel citronné & Emulsion aux Poivrons*
13€

NOS PLATS

Aubergine & Framboise
19€

*Filet de Bar, Duo de Courgettes,
Tomates Anciennes & Fumet Réduit*
26€

*Volaille, Champignons Bruns, Pomme Dauphines,
Brocolis, Oignons & Sauce Vin Jaune*
25€

*Omble-Chevalier "Murgat", Riz Sauvage,
Epinard & Emulsion Crémée*
28€

*Médailillon de Filet Mignon, Haricots Verts,
Gnocchis, Navets & Sauce Moutardée*
28€

NOS DESSERTS

Abricot & Romarin
12€

Rhubarbe & Cerise
13€

Chocolat & Noisette
13€

Nos Menus

Menu en 3 temps - 39€

Accord mets-vins - 21€

(Uniquement le midi)

Raviole de Volaille, Tomme de Saint-Jean & Poivrons
Gel citronné & Emulsion aux Poivrons

Ou

Thonine Snackée, Chou-Fleur
Echalottes & Huile Verte



Aubergine & Framboise

Ou

Volaille, Champignons Bruns, Pomme Dauphines,
Brocoli, Oignons & Sauce Vin Jaune

Ou

Filet de Bar, Duo de Courgettes,
Tomates Anciennes & Fumet Réduit



Assiette de Fromage (+7.50€)



Abricot & Romarin

Ou

Rhubarbe & Cerise

Menu en 4 temps - 46€

Accord mets-vins - 21€

Amuse-Bouches



Raviole de Volaille, Tomme de Saint-Jean & Poivrons
Gel citronné & Emulsion aux Poivrons

Ou

Ceviche de Daurade, Carottes
& Agrumes



Aubergine & Framboise

Ou

Filet de Bar, Duo de Courgettes,
Tomates Anciennes & Fumet Réduit

Ou

Médailлон de Filet Mignon, Haricots Verts,
Gnocchis, Navets & Sauce Moutardée



Assiette de Fromage (+7.50€)



Abricot & Romarin

Ou

Chocolat & Noisette





Menu en 5 temps - 54€

Accord mets-vins - 29€

(Uniquement le soir)

Amuse-Bouches



Raviole de Volaille, Tomme de Saint-Jean & Poivrons
Gel citronné & Emulsion aux Poivrons

Ou

Thonine Snackée, Chou-Fleur
Echalottes & Huile Verte

Ou

Ceviche de Daurade, Carottes
& Agrumes



Aubergine & Framboise



Volaille, Champignons Bruns, Pomme Dauphines,
Brocoli, Oignons & Sauce Vin Jaune

Ou

Omble-Chevalier "Murgat", Riz Sauvage,
Epinard & Emulsion Crémée

Ou

Médailillon de Filet Mignon, Haricots Verts,
Gnocchis, Navets & Sauce Moutardée



Abricot & Romarin

Ou

Rhubarbe & Cerise

Ou

Chocolat & Noisette



Menu en 6 temps - 66€

Accord mets-vins - 38€

(Uniquement le soir)

Amuse-Bouches



*Thonine Snackée, Chou-Fleur
Echalottes & Huile Verte*

Ou

*Raviole de Volaille, Tomme de Saint-Jean & Poivrons
Gel citronné & Emulsion aux Poivrons*

Ou

*Ceviche de Daurade, Carottes
& Agrumes*



Aubergine & Framboise



*Filet de Bar, Duo de Courgettes,
Tomates Anciennes & Fumet Réduit*

Ou

*Omble-Chevalier "Murgat", Riz Sauvage,
Epinard & Emulsion Crémée*



*Volaille, Champignons Bruns, Pomme Dauphines,
Brocoli, Oignons & Sauce Vin Jaune*

Ou

*Médailillon de Filet Mignon, Haricots Verts,
Gnocchis, Navets & Sauce Moutardée*



Abricot & Romarin

Ou

Rhubarbe & Cerise

Ou

Chocolat & Noisette

