

Notre Carte

NOS ENTRÉES

Marquereau Mariné, Courgettes
& Shitaké
16 €

Oeuf Parfait, Poivrons Brûlés
Croûtons & Emulsion Café
12 €

Raviole de Butternut, Noisette & Tomme de Saint-Jean
& Emulsion Noisette
11 €

NOS PLATS

Poireaux & Oignons
19 €

Roulé de Saumon à l'Anteh & Citron, Chou-Fleur,
Fenouil & Sauce Vin Blanc
23 €

Pressé de Dinde, Panais, Chou-Rouge
Pommes Dauphines & Jus de Volaille
23 €

Espadon, Risotto Curry aux Légumes,
& Sauce Curry
25 €

Filet de Veau, Carottes, Patate Douce
Sarrasin & Jus au Vin Rouge Poivré
26 €

NOS DESSERTS

Figue, Brioche & Miel
11 €

Citron, Meringue & Baies Roses
11 €

Chocolat, Cacahuète & Vanille-Tonka
13 €

Nos Menus

Menu en 3 temps - 39€

Accord mets-vins - 21€

(Uniquement le midi)

*Raviole de Butternut, Noisette & Tomme de Saint-Jean
& Emulsion Noisette*

Ou

*Oeuf Parfait, Poivrons Brûlés
Croûtons & Emulsion Café*



Poireaux & Oignons

Ou

*Roulé de Saumon à l'Anteh & Citron, Chou-Fleur,
Fenouil & Sauce Vin Blanc*

Ou

*Pressé de Dinde, Panais, Chou-Rouge
Pommes Dauphines & Jus de Volaille*



Assiette de Fromage (+7.50€)



Figue, Brioche & Miel

Ou

Citron, Meringue & Baies Roses

Menu en 4 temps - 46€

Accord mets-vins - 21€

Amuse-Bouches



*Raviole de Butternut, Noisette & Tomme de Saint-Jean
& Emulsion Noisette*

Ou

*Marquereau Mariné, Courgettes
& Shitaké*



Poireaux & Oignons

Ou

*Espadon, Risotto Curry aux Légumes,
& Sauce Curry*

Ou

*Pressé de Dinde, Panais, Chou-Rouge
Pommes Dauphines & Jus de Volaille*



Assiette de Fromage (+7.50€)



Citron, Meringue & Baies Roses

Ou

Chocolat, Cacahuète & Vanille-Tonka



Menu en 5 temps - 54€

Accord mets-vins - 29€

(Uniquement le soir -
Pour tous les convives)

Amuse-Bouches



*Raviole de Butternut, Noisette & Tomme de Saint-Jean
& Emulsion Noisette*

Ou

*Oeuf Parfait, Poivrons Brûlés
Croûtons & Emulsion Café*

Ou

*Marquereau Mariné, Courgettes
& Shitaké*



Poireaux & Oignons



*Roulé de Saumon à l'Anteh & Citron, Chou-Fleur,
Fenouil & Sauce Vin Blanc*

Ou

*Pressé de Dinde, Panais, Chou-Rouge
Pommes Dauphines & Jus de Volaille*

Ou

*Filet de Veau, Carottes, Patate Douce
Sarrasin & Jus au Vin Rouge Poivré*



Figue, Brioche & Miel

Ou

Citron, Meringue & Baies Roses

Ou

Chocolat, Cacahuète & Vanille-Tonka

Menu en 6 temps - 66€

Accord mets-vins - 38€

(Uniquement le soir -
Pour tous les convives)

Amuse-Bouches



*Raviole de Butternut, Noisette & Tomme de Saint-Jean
& Emulsion Noisette*

Ou

*Oeuf Parfait, Poivrons Brûlés
Croûtons & Emulsion Café*

Ou

*Marquereau Mariné, Courgettes
& Shitaké*



Poireaux & Oignons



*Roulé de Saumon à l'Anteh & Citron, Chou-Fleur,
Fenouil & Sauce Vin Blanc*

Ou

*Espadon, Risotto Curry aux Légumes,
& Sauce Curry*



*Pressé de Dinde, Panais, Chou-Rouge
Pommes Dauphines & Jus de Volaille*

Ou

*Filet de Veau, Carottes, Patate Douce
Sarrasin & Jus au Vin Rouge Poivré*



Figue, Brioche & Miel

Ou

Citron, Meringue & Baies Roses

Ou

Chocolat, Cacahuète & Vanille-Tonka