



Les Entrées :

Escargots de Bourgogne en cassolette, pommes de terre rôties, sauce Chaource - **17€**
(allergène: lactose)

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons au Xérès et brioche toastée - **18€**
(allergènes: gluten, lactose, oeuf)

Poireaux rôtis, vinaigrette de noix, oeuf mimosa et croûtons de pain croustillants - **16€**
(allergène: fruits à coque, gluten, moutarde, oeuf)

Gravlax de saumon Bomlo, tartare de chou blanc, betterave, mayonnaise au soja, pickles, granny et aneth - **16€**
(allergène: lactose, gluten, moutarde, oeuf, poisson, soja)



La Table des Sacres



Les Plats :

Suprême de volaille, jus de volaille crémé, pleurotes, lardons et thym - **24€**
(allergène: lactose)

Dos de cabillaud, pommes de terre écrasées, salicornes, jus de coquillages au miso et calamansi - **28€**
(allergènes: gluten, poisson, coquillages)

Paleron de veau mijoté, crème de champignons et tartufata, légumes d'hiver et riz sauvage - **28€**
(allergènes: lactose, céleri)

Mignon de porc, pommes poêlées, grenailles, sauce miel- moutarde et soja - **27€**
(allergènes: moutarde, soja, lactose)

Pommes de terre Charlotte comme une reblochonade, crème légèrement fumée, ail noir, pickles, oignons frits et salade d'herbes - **20€**
(allergène: lactose)



Dorade, purée de patates douces, lait de coco aux épices Cajun, salsa de banane et fruits de la passion, noix de cajou- **26€**
(allergène: fruits à coque, poisson)



La Table des Sacres



Les Desserts :

Crumble aux pommes façon Tatin, crème épaisse - 13€
(allergènes: lactose, gluten)

Fondant au chocolat aux cerises Amarena, crème de mascarpone vanillée - 13€
(allergène: lactose, gluten, oeuf)

Agrumes, cake citron, crème façon Suzette, noisettes et meringue - 12€
(allergènes: lactose, fruits à coque, oeuf)

Clafoutis aux poires, sorbet poire cardamome, mascarpone tonka - 13€
(allergènes: lactose, oeuf, gluten)

Assiette de fromages - 13€
(allergène: lactose)

