

— Entrées —

— Le velouté de Panais au café,

Crumble aux graines de courges, pancetta & pickles de butternut

Parsnip velouté with coffee, pumpkin seed crumble, pancetta & pickled butternut squash

15€

— Le Foie Gras au Cognac et Timut,

Confit de poires & pain brioché

Foie gras with cognac and timut pepper, pear confit and brioche bread

20€

— Le gravlax de Truite

Butternut confit safrané & crème mascarpone yuzu

Trout gravlax, saffron-confit butternut squash with yuzu mascarpone cream

16€

- Toute entrée n'étant pas suivie d'un plat sera facturée +5€
- *Any starter not followed by a main course will be charged +5€*



— Plats —

— Les noix de Saint Jacques snackées,

Tagliatelles de céleri au corail & agrumes, caramel aux agrumes

Seared scallops, celery tagliatelle with coral and citrus & citrus caramel

33€

— Les tentacules d'Encornets,

Polenta crémeuse au vieux Parmesan, vierge de légumes & aïoli à l'ail noir

Squid tentacles, creamy polenta with aged Parmesan, vegetable vierge sauce & black garlic aioli

27€

— Les Gnocchis de pommes de terre,

Crème de shiitakés, noisettes & Comté

Potato gnocchi with shiitake mushroom cream, hazelnuts & Comté cheese

25€

— La pluma de Porc,

Courges en crème & rôties, girolles poêlées

Pork pluma, pumpkin variation & pan-seared girolles mushrooms

28€

— La Canette cuite en basse température,

Carottes glacées au miel & thym, purée de carottes & jus réduit à l'orange

Low-temperature cooked duckling, honey and thyme glazed carrots, carrots purée, reduced orange jus

29€

- *Merci de nous signaler vos allergies lors de la prise de commande*



— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides

Cheeses selection

11€

— Desserts —

— Le Riz au lait

A la vanille & caramel au beurre salé

Vanilla rice pudding with salted butter caramel

11€

— La tarte Tatin

Aux pommes & fève tonka, crème glacée aux marrons

Apple tarte tatin with tonka bean, served with chestnuts ice cream

12€

— Le Chocolat noir

En mousse tiède, tartare de poires, glace poire & Timut, crumble au cacao

Warm chocolate mousse, pears tartar, pear and timur berries ice cream, cocoa crumble

13€

— L'île flottante

Ananas, citron vert & crème anglaise coco

"Floating island" with pineapple, lime & coconut custard

10€



— Menu dégustation « Le 6 temps » —

Un menu qui vous permet d'explorer notre carte

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, non modifiable, prise de commande avant 21h15

— La pré-entrée —

L'inspiration du jour du Chef

— L'entrée —

A choisir parmi nos entrées

— Le poisson —

A choisir parmi nos plats

— La viande —

A choisir parmi nos plats

— Le fromage —

Notre sélection

— Le dessert —

A choisir parmi nos desserts

69€ / personne



- Menu enfant jusqu'à 11 ans :
16€ - Un sirop, un plat au choix à la carte et deux boules de glace.

Service et TVA inclus