Novembre 2026

MENU DEJEUNER

- 2 étapes (entrée-plat ou plat-dessert) - 29€
- 3 étapes (entrée-plat-dessert) - 34€

Entrées

- **L'œuf parfait & velouté de courge,** noisettes, champignons shiitakés & châtaignes
- **Le maquereau en gravlax brûlé à la flamme,** crème chou-fleur et fève tonka, grenade, émulsion citronnée
- **Le crémeux de pommes de terre,** canette rosée, fruits rouges, croûtons à l'ail **(+2€)**

Plats

- **Le filet de dorade,** émulsion à la citronnelle & déclinaison de chou-fleur : en crème à la vanille, pickles & rôti
- **Le suprême de poulet farci aux marrons,** crémeux de pois chiches au curry, pois chiches rôtis & jus de viande
- **Le petit épeautre façon risotto,** courge rôtie, champignons sauvages, vieux Parmesan & émulsion noisette

Desserts

- **La Panna cotta** aux marrons, myrtilles & meringues
- **Le Tiramisu** au spéculos & caramel beurre salé
- **Le Chocolat & la poire :** mousse tiède au chocolat noir, tartare de poires au poivre de Timut, sorbet poire & crumble cacao **(+3€)**
- **Le fromage,** sélection de la fromagerie Bédarrides **(+ 5€)**

Menu enfant jusqu'à 11 ans – 16€

- Un sirop, Un plat au choix, 2 boules de glace

Service et TVA inclus