

Entrées

Velouté d'oignons doux, gruyère de Fribourg AOP Alléosse et croquant de pain au céréales	13€
Tartare de Saint-Jacques, kaki, yaourt fumé, vinaigrette calamansi et huile verte	16€
Tartelette aux champignons des bois, pickles de mousserons, œuf parfait et émulsion noisette	15€
Pâté en croûte de canard et foie gras, coing caramélisé, gelée au Calvados et citron confit	18€

Plats

Pêche du jour, bouillon miso, condiment piment-cacahuète, textures de choux et zeste de yuzu	29€
Mille-feuille de pomme de terre, purée de potimarron, topinambour et racines de persil glacées, crème de parmesan tranchée au basilic et crumble de cresson	25€
Canette de Barbarie rôtie, betteraves multicolores confites, épinards tombés, jus corsé à la betterave, condiment pamplemousse brûlé	28€
Ris de veau meunière, panisse grillée, endives braisées à l'orange, salade de céleri branché, jus à manger et réduction de vin rouge	36€
Côte de bœuf sel de Guérande, sauce béarnaise, pommes grenailles pour 2 personnes	82€

Desserts

L'assiette de fromage du moment de la maison Alléosse	14€
Pommes caramélisées façon Tatin, feuilletage caramélisé, sirop de pomme et crème fraîche d'Isigny	13€
Mousse tiède au chocolat, éclats de noix de pécan, crumble cacao et sorbet framboise	12€
Baba au rhum, coulis de passion, mangue et ananas frais, crème montée à la vanille	13€
Café gourmand (<i>thé + 2 euros</i>)	10€
Champagne / digestif gourmand	18€

