

ENTRÉE

La crème de potiron 14€

Éclats de noisettes torréfiées, chips de lard, croûtons à l'huile d'olive.

Ballotine de foie gras cuite au vin de Grignan 21€

Feuilleté de sésame noir, chutney de poire et coing.

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées 25€

Médaillon de langouste, sauce Nantua et purée de céleri.

Œuf mollet en meurette 15€

Oignon rouge grillé, fleuron au sel et au poivre, ail confit et bouquet d'herbes.

PLAT

Tronçon de turbot cuit sur l'arête 27€

Parfum de citronnelle, gingembre, basilic, sauce marinière et légumes du moment.

Trois côtes d'agneau cuites à la plancha 31€

Croustillant de chapelure aux herbes de Provence, jus à l'ail noir et gratin dauphinois.

Chou farci 24€

Morceaux de canard, suprême de caille et mousseline de poulet fermier, jus de volaille au poivre fermenté.

Civet de chevreuil 26€

Sauce grand veneur aux airelles, crosnes et gnocchis de potiron.

Assiette végétarienne 15 €

Légumes de saison.

