

ENTRÉE

La crème de potiron

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

14€

Ballotine de foie gras cuite au vin de Grignan

Feuilleté de sésame noire, chutney de poire et coing.

21€

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées

Médailon de langouste, sauce Nantua et purée de céleri.

25€

Œuf mollet en meurette

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

15€

PLAT

Tronçon de turbot cuit sur l'arête

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

27€

Trois côtes d'agneau cuites à la plancha

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

31€

Chou farci

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

24€

Civet de chevreuil

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

26€

Assiette végétarienne

Légumes de saison.

15 €

