



MENU DECOUVERTE

Soir, Week-end et jours fériés

Langue - Foie gras - Poutargue

Saint-Jacques - Salsifis - Châtaigne

Veau - Anchois - Estragon

Endive - Béchamel fumé - Pain (VG)

—
Merlu - Poireau - Laurier

Canard - Betterave - Jus

Céleri - Oignon - Praliné (VG)

—
Le plateau de fromages affinés à la carte - 14€

—
Kiwi - Tagète - Fromage blanc

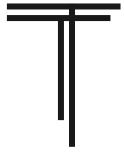
Chocolat - Céleri - Poivre

Pomme - Vanille - Sarrasin

Menu 3 séquences 56€

Accord Mets et Vins 2 accords 16€ - 3 accords 24€

Prix net service compris



MENU INSTINCT

Composé des inspirations du Chef, laissez-vous guider.
Ce moment doit être choisi par l'ensemble de la table, faites nous seulement part de vos éventuelles allergies et intolérances.

Menu dégustation en 6 séquences - 82€
(Possible en option végétale)

Accords Mets et vins 4 séquences - 36€
Accords Mets et vins 6 séquences - 51€

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Cordon bleu maison - Légumes de saison - Jus de viande
Glace façon "Magnum" Vanille Chocolat

Plat + dessert - 19€



MENU DÉJEUNER

Le midi du mercredi au vendredi
(hors jours fériés)

21 AU 30 JANVIER 2026

Œuf parfait - Potimarron - Lard de cul noir

Choux fleur - Vinaigrette - Cacahuète

Filet mignon de cochon - Patate douce - Moutarde violette

Lieu Noir - Moules de bouchot - Navet

Une alternative végétarienne peut vous être proposée. N'hésitez pas à solliciter notre équipe

Le plateau de fromages affinés à la carte - 14€

Tartelette citron thym meringuée

Pomme confite - Caramel cardamome - Orange

Menu 2 séquences 27€ - Menu 3 séquences 32€

Accord Mets et Vins 2 accords 16€ - 3 accords 24€

Prix net service compris