



# 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

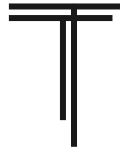
Pomme - Vanille - Sarrasin

---

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