

Menus

Menu Business (uniquement le midi) 2 services 35€

Menu Business (uniquement le midi) 3 services 42€

Menu Plaisir 4 services 59 € Sélection de 4 verres de vin à 34€

Menu Découverte 5 services 69 € Sélection de 5 verres de vin à 46€

Menu Dégustation 6 services 79 € Sélection de 6 verres de vin à 54€

Soucieux de votre santé, si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre équipe.

Du 20/10 au 21/11

Le caviar

brioche dorée au beurre, pomme de terre fumée et ciboulette

Les Saint-Jacques rôties

céleri-rave truffé, émulsion au lard et éclats de noisettes

Cèpes, girolles et foie gras de canard

transparence de fontina, émulsion de persillade

Bar de ligne

déclinaison de courges butternut et jus iodé

La grouse en deux façons

crèmeux de chou-fleur, croustillant de sésame noir, sauce au poivre de Timut

Filet de râble de lièvre en croûte d'épices

mousseline de panais, pomme et salsifis, sauce au banyuls

Douceur d'automne

Fourme d'Ambert en espuma, poire au miel et aux noix

Variation autour du chocolat noir

ganache montée, brownies pécan, confit de myrtilles sauvages et violette

À la carte

Le caviar	28€	Le bar de ligne	35€
Les saints jacques	24€	La grouse	33€
Cèpes girolles et foie gras	26€	Filet de râble de lièvre	38€
Fourme d'Ambert	15€	Chocolat Valrhona Manjari	17€

Afin de garantir un service fluide et une dégustation optimale pour tous, nous vous demandons de bien vouloir choisir le même nombre de services pour l'ensemble de la table.