

Menu enfant 12 euros (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou burger ou poisson frites ou légumes

Un dessert aux choix et une boisson au choix

Menu Gourmand 36 euros

Entrée-Plat 33 euros / Plat-Dessert 31 euros

Entrée-plat-Fromage et Dessert 41 euros

Les entrées :

Les gnocchis de pomme de terre, saucisse de Morteau et espuma de Comté

L'œuf parfait 63°C, royale de potimarron, noisettes torréfiées et émulsion foie gras

Les plats :

Le dos de merlu, riz comme une paëlla émulsion de poivrons et chorizo

*Le magret de canard, gastrique au vinaigre de framboise, légumes de saison
et condiment griotte*

Les desserts :

Le nougat glacé maison et son coulis d'abricot

Le macaron pistache-framboise, glace au biscuit rose de Reims

La crème brûlée au chocolat et sa glace à la crème d'Isigny

La figue rôtie au miel, biscuit amande et glace caramel

Assiette de trois fromages et salade verte

Les plats fait maison sont issus de produits bruts

Menu Epicurien 42 euros

Entrée plat 39 euros / Plat-dessert 37 euros

Entrée-plat-fromage et dessert 47 euros

Les entrées :

Le gravlax de saumon, gaspacho au lait d'amande, huile d'herbes

La terrine de foie gras, chutney d'abricot à la lavande, condiment pomme-poires vanille et brioche toastée

Les plats :

Le filet de bar poêlé, émulsion coco-coriandre, pomme de terre écrasée et caviar d'aubergines

Le filet de bœuf français, sauce lie de vin, quenelle de pomme de terre et légumes de saison

Les desserts :

La figue rôtie au miel, biscuit amande et glace caramel

Le nougat glacé maison et son coulis d'abricot

Le macaron pistache-framboise, glace au biscuit rose de Reims

La crème brûlée au chocolat et sa glace à la crème

Assiette de trois fromages et sa salade

Les plats fait Maison sont issus de produits bruts