



Pour commencer,

- Pickles de légumes de saison. (à partager)   7
- Betterave jaune rôtie, vinaigrette miel-citron, laitue de mer, pickles de graine de moutarde.   9
- Maquereau à la flamme, purée de pomme de terre au raifort, sabayon mâche, salade d'herbes.  12
- Oeuf parfait, courge, émulsion gouda normand aux épices, câpres frits.   10

Ensuite,

- Paleron mijoté 24h, pommes de terre en persillade, condiment betterave, jus court.  22
- Retour de pêche, céleri crémeux, légumes d'automne, crème de lard.  23
- Risotto crémeux aux champignons, poêlée de girolles, noisettes grillées, bouillon au miso blanc et sauge.  20
- Suggestion du moment...

Enfin,

- Laguiolle affiné, compotée de myrtilles aigres-douces, verdure.   9
- Figues rôties au vinaigre de cidre, glace au miel, financier citron-pavot.  9
- Biscuit macaron, ganache noisettes du piémont, crémeux chocolat, glace praliné.   11
- Déclinaison de fruits rouges, voile de Panna Cotta à la Chartreuse, sablé au charbon végétal. 10

 : Sans Gluten

 : Végétarien

*Viande bovine, porcine, ovine et de volaille : Origine France.
Poisson : selon arrivage.*

Prix net en Euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes, n'hésitez pas à nous la demander.