



Velouté d'automne, croûtons,
champignons en persillade

- 6 € -

Fondue de tomates
et moules de bouchot, siphon iodé

- 8 € -

Terrine du chef

- 9 € -



Canette à la figue, betterave
et oignons confits

- 24 € -

Tempura de chou-fleur, sauce tahini,
salade d'herbes

- 18 € -

Retour de pêche, millefeuille de courges,
sauce aurore

- 24 € -

Cochon confit, ananas-coriandre,
mogettes et patate douce

- 16 € -



Tartelette chocolat,
praliné cacahuète, glace

- 9 € -

Cheesecake figue spéculos

- 6 € -

Financier citron vert, poires acidulées,
siphon au miel

- 9 € -

Les prix sont TTC, service inclus.