

Les Entrées

Oeuf « parfait » bio de l'Ardèche, velouté de lentilles Corail, Pétales de thon fumés par nos soins	23 €
Tourte de gibier, vinaigrette au jus de viande, mesclun à l'huile de noisette	25 €
Foie gras de canard mi-cuit, coing confit, gelée au safran « D'ici »	28 €

Les Poissons

Filet de maigre à la plancha, câpres et farigoulette, Ecrasé de légumes anciens	32 €
Filets de rougets dorés sur la peau, purée de pois chiche, Sauce au citron confit et curcuma	35 €
Noix-de-Saint-Jacques poêlées, mousseline de céleri parfumée à l'orange, Beurre passion	39 €

Les Viandes

Echine de sanglier en cuisson douce, Panaïs et garniture « à l'ancienne »	31 €
Filet de bœuf poêlé, tatin de potimarron, jus au gingembre et sésame	35 €
Dos de cerf rôti, spätzles châtaigne et champignons Sylvestre, sauce cacao	40 €

Supplément de truffe « Tuber Uncinatum » de Mr. Ayme 7.50 € les 5g

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.

Les Fromages

Sélection de fromages affinés 15 €

Les Desserts

Sphère chocolat Caraïbe Valrhona,
Poire-caramel en surprise 16 €

Comme une tartelette citron meringuée,
Sorbet pamplemousse maison 16 €

Le fruit au rythme des saisons par Aïssa Wahmani, notre Chef Pâtissier 16 €

Menus végétariens sur demande

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.