

Les Entrées

| | |
|---|-----|
| <i>Foie gras de canard mi- cuit, Amandes Caramélisées, Gelée Orange Safrané</i> | 32€ |
| <i>Pâté chaud de gibier croustillant, Vinaigrette de Jus de Viande et Mesclun</i> | 29€ |
| <i>Velouté de Topinambour et royale de Champignon Sylvestre</i> | 27€ |

Les Poissons

| | |
|---|-----|
| <i>Raviole de Homard, Sauce Corail</i> | 55€ |
| <i>Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de Patate Douce, Beurre passion</i> | 40€ |
| <i>Filet de Rouget cuit sur la peau aux coulis et Olives de Nyons</i> | 37€ |

Les Viandes

| | |
|--|-----|
| <i>Filet de Bœuf rôti, Béarnaise de carotte, Mousseline d'Artichaut à la Cardamome</i> | 42€ |
| <i>Pigeon en deux façons, suprême poêlé et cuisse en Habit vert</i> | 50€ |
| <i>Pavé de cerf rôti, garniture de saison, sauce Venaison</i> | 36€ |



Les Fromages

Sélection de fromages affinés

15€

Les Délices et Gourmandises

Coussin aux deux chocolats, noir et caramel, sorbet fruit rouge

16€

Douce gourmandise Pomme Verte – Mandarine

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*

Nos prix sont TTC, service compris

