



par Romain Casas

ENTREES



Brioche / caviar d'aubergine / ricotta / noix

Œuf plancha / consommé de bœuf / foie gras / rutabaga

Betteraves cuites en croûte de sel / anguille fumée / pomme

Tartare de bœuf et thon rouge / parmesan / tomates confites (*option suppl. caviar 10€ les 5g*)

PLATS

Tartelette aux légumes de saison / moutarde / légumes croquants / pistou menthe

Pintade en 2 façons / sauce blanquette / pommes de terre confites

Pêche du jour / émulsion au lard / panais / salade de haricots verts et mirabelles (*possibilité sans porc*)

Noix de veau rôtie / fondant aux cèpes / champignons / jus court (*suppl. 4€*)

FROMAGE

Chariot de fromages de saison

DESSERTS

Pomme façon tatin / crumble / glace vanille

Figue rôtie / croquant aux noix / glace au foin

Crème chocolat / cacahuètes / caramel

Chou praliné / noisettes

MENU ENFANT

Poisson ou Suprême de Volaille Fermière / Purée de Pommes de Terre

Fondant au Chocolat / Glace Vanille



Tous nos plats
sont faits maison

La maison n'accepte pas les chèques bancaires et les titres restaurant - Prix T.T.C. - Service compris