

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer:

Notre Carte

Nos Formules	Entrée, Plat ou Plat, Dessert	35.00€
	Entrée, Plat et Dessert	40.00€
	Entrée, Plat, Fromages et Dessert	45.00€

Les Entrées



Le Saumon Sauvage Bœmlo au Mirin, Cœur de laitue à la cardamome, Tomates à l'Ail des ours, Caramel corsé	19.00€
Ou	
Les Escargots de Bourgogne en Ragoût , petit épeautre du Ventoux à la truffe noire	20.00€
Ou	
Le Foie Gras confit au sel de Guérande, betteraves et fraises au pain d'épices	21.00€
Ou	
L'Asperge Verte , mimosa d'œufs bio, pomelos et émulsion béarnaise	19.00€



Les plats

La Lotte Rôtie à la Nacre façon Meunière , aubergines brûlées, champignons et épinards	29.00€
Ou	
La Pêche du Mareyeur Breton , déclinaisons brassicacées à la coco et ananas	33.00€
Ou	
Le Ris de Veau basse température, printanière de légumes aux morilles	31.00€
Ou	
Le Porc Noir de Bigorre , navets et pois chiches aux piquillos, jus à la sauge	26.00€



Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions	5.00€
---	-------



Les Desserts (Merci de le commander en début de Repas, environ 10min de préparation)

Pomme Lady , caramel et riz au lait	11.00€
Ou	
Ananas-Coco , une autre version de la Piña colada	12.00€
Ou	
Chocolat et Noix en textures	12.00€
Ou	
L'éphémère (dessert changé chaque semaine)	12.00€