

La Carte

Les Entrées

Le Pâté en Croûte Aux viandes de nos montagnes Sorbet Carottes	14 €
Le Foie Gras de Canard, Gelée de Vin Chaud Figue pochée, Chutney de Fruits Secs au Gingembre	16 €
Le Saumon Label Rouge fumé par nos soins Œuf Curry noir, Crème épaisse Gel Radis roses, Pickles de Légumes	14 €
Le Tartare de Poissons de nos côtes françaises Œuf de caille, sorbet Concombre Wasabi	16 €

Les Poissons

Le Filet de Bar rôti sur Peau Beurre Noisette Courge Butternut, Shiitakes, Noisettes Crème de riz & Chips de Légumes	23 €
Les saint Jacques Françaises à la Plancha, Crème de Crustacés Pommes de Terre Agria aux Morilles Tombée de jeunes pousses d'épinards	26 €

Les Viandes

Les Joints de Porc ibériques confites & Croustillant de Boudin Noir Chou Rouge, Pomme Purée, Granny Smith Jus de Veau au Foin	23 €
La Pièce de Bœuf du Boucher Pommes de Terre Grenailles & Girolles, Salade Sucrine Condiment céleri moutarde, Jus de Veau au Pinot Noir	26 €