

Entrées

Oeuf mollet croustillant, sauce bordelaise et garniture meurette	13 €
Terrine de joue de boeuf, bouillon de pot au feu et coques	15 €
Croustillant de canard confit aux saveurs asiatiques, condiment potimarron	16 €
Ravioles de foie gras, bouillon de poule, salade d'enoki et parmesan 12 mois	17 €
Saint-Jacques gravlax, betteraves et jus de Granny Smith acidulé	18 €

Plats

Pêche du jour	selon arrivage
Saint-Jacques snackées, poireaux grillés et papada	29 €
Filet mignon de cochon Ibaïama (E Ospital), marmelade de noix et gnocchis aux herbes	25 €
Pressé de volaille, risotto de petit épeautre au comté et langoustines	26 €
Pithiviers de pigeon et foie gras, cuisse confite et jus corsé (pour deux personnes)	50 €
Plat enfant (jusqu'à 12 ans)	12 €

Plats végétariens sur demande

Desserts

Fromages du moment	12 €
Financier pistache, crémeux de carottes et sorbet orange sanguine	10 €
Tartelette citron meringuée et sorbet coriandre	10 €
Kouign-amann au safran, caramel de cidre et sorbet crème d'isigny	12 €
Cookie aux pépites de chocolat, sauce chocolat et glace noisette	10 €

et pour ceux qui aiment les surprises
notre menu découverte à 59€

(Le menu en 5 services est choisi par le chef pour l'ensemble de la table)