


Notre carte automnale



Entrées

| | |
|--|------|
| L'oeuf bio du Pic Saint Loup façon florentine, crème de comté & focaccia | 12 € |
| Raviole de crabe, bouillon Dashi & condiments asiatiques | 14 € |
| Le Foie gras, retour de vendanges de la petite parcelle (Romain Portier) chutney de coing et coulis de raisin Mourvèdre | 14 € |
| Cappuccino de butternut et noisettes, éclats de marron, glace aux cèpes et sa brioche | 12 € |

Plats

| | |
|---|------|
| Suprême de pintade fermière des Landes Label Rouge  croustillant aux arachides, purée de panais et jus de viande acidulé au cidre | 23 € |
| Gnocchis maison gratinés, poêlée de cèpes et son émulsion | 21 € |
| Ballotine de dorade cuite à basse température, betteraves cuites et crues, beurre blanc aux agrumes et tuile dentelle à l'encre de seiche | 23 € |
| Queue de boudoir rôtie, pommes fondantes, champignons sauvages et sauce bourride | 24 € |

Desserts

| | |
|--|-----|
| L'Hortus, dans l'esprit d'un Mont Blanc | 9 € |
| Pomme de douze heures façon tatin, glace au lait entier de la ferme Marguerite | 9 € |
| Le citron | 9 € |
| Assiette de fromages affinés par Jeremy Bouby, confiture artisanale Confet'ity | 9 € |

Entrée + Plat + Dessert 36 €

Pour toutes autres formules prix carte