

Entrées

ANTIPASTI 22

Burratina, spianata piccante, coppa di Parma IGP, piadina romagnola, olives

SARDINES 15

Millésime 2024, pickles d'oignon, toast, jeunes pousses

VELOUTÉ DE POTIMARRON 11

Champignons des bois, éclats de châtaignes

CAMEMBERT FAÇON CRÈME BRULÉE 16

Miel, cassonade, toast

SALADE DE POTIMARRON RÔTI AU MIEL 15

Yaourt grec, pamplemousse, feta, pickles de potiron, menthe

Pasta

PAPPARDELLE 18

Papardelle fraîches, champignons des bois, crème de potiron et parmesan

RISOTTO 16

Champignons des bois, parmesan

Poisson

TRUITE ARC EN CIEL 26

Mousseline potimarron, panais glacé, beurre blanc iodé aux algues

Viande

CONTREFILET MÂTURÉ 6-8 SEMAINES 38

Race Salangus, élevage « Aux pâturages » de Samuel Fouilliard
Pièce de 300 g, frites, sauce Béarnaise

SOURIS D'AGNEAU 28

Purée de pomme de terre, légumes de saison glacés

SUPRÊME DEVOLAILLE 24

Chicon, petit épeautre, crème de topinambour, condiment poire, noisette

Classics

BURGER 23

Burger charolais, bacon, cheddar, mayonnaise, pickles, oignon rouge, frites

SALADE CAESAR 18

Salade romaine, parmesan, croûtons

+ Supplément poulet 6

Desserts

TARTETATIN 14

Crème glacée vanille, sauce caramel au beurre salée

PAVLOVA AUX AGRUMES 12

Sorbet yuzu, mandarine, meringue poivre sansho

BROWNIE 12

Crème glacée yaourt, sauce chocolat

CRÈME BRÛLÉE 10

Crème vanille

AFFOGATO 9

Crème glacée vanille, ristretto

Végétarien

Merci d'informer votre serveur de toute allergie alimentaire. Une liste des allergènes par plat est disponible.
Tous les prix sont en euros et incluent la TVA ainsi que les frais de service.