

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Les Entrées



Consommé de Bœuf aux Saveurs d'Asie
6€

Coleslaw aux Gésiers Confits, Pistaches et Mimolette
7€

Tarte Tatin au Potimarron, Crème de Chèvre Frais
8€

Tartare de Saumon aux Fruits de la Passion
9€

Foie Gras de Canard aux Brisures de Marrons, Chutney de Pommes Granny Smith
10€

Les Plats

Cannelloni aux Champignons, Coulis Butternut
14€

Dos de Lieu Noir à la Bordelaise, Crémeux de Pommes de Terre au Curcuma
14€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures)
16€

Pastilla de Bœuf, Racines en Purée et Friture
16€

Noix de Saint Jacques aux Girolles, Risotto aux Algues
18€

Pavé de Cerf aux Coings, Pommes Dauphines à l'Estragon
18€



Automne 2024

Toutes nos viandes sont d'origine Française