

*du Mardi au Samedi, le soir*

Menu « Respectueux par Nature »

Entrée Plat Dessert à 49€

Entrée Plat Fromages Dessert à 54€



Pour se mettre en Appétit

Salade de cœur d'artichaut, tomate cerise

Œuf de Marans parfait, copeaux de Vieille Mimolette

The perfect Marans egg, artichoke, cherry tomato old Mimolette  
cheese

Ou

Finger de foie gras au café,

pêche à la fleur de cerisier Sakura,

Foie gras lingot, peach and cherry blossom « Sakura »

Pour Continuer

Lieu jaune rissolé compotée d'échalotes,  
sauce vin rouge

Pollack and shallots, red wine sauce

Ou

L'esturgeon confit aux 7 épices Kyoto,  
sauce pico de gallo

Comfit sturgeon , 7 spices from Kyoto,  
pico de gallo sauce

Ou

Le suprême de pintade,

au lard de colonnata cuit en cocotte lutée

Supreme of guinea fowl with italian colonnata bacon

Ou

Le carré de porcelet grillé au feu de bois, sauce mole aux myrtilles

Suckling pig, mole sauce with blueberries

Pour finir en douceur

Faites votre choix dans la sélection

de desserts du menu végétal

Sous réserve de modification selon les produits du marché