

ENTREES

2x Boeuf / foie gras

. en tartare / fumé à cru
. joue de boeuf / foie poêlé
45 €

3x Langoustines

Collection hiver 2022
55 €

2x Truite d'Onderval

. petits pois / avocat / dashi de truite / huile de shiso
. rhubarbe / cailloux de Morville fumé / anchois / kombucha
50 €

PLATS

Poulpe-Fiction

fèves de marais / morille / confit de porc fermier / noisettes / épeautre de chez « Graine de Curieux »
55€

Chevreuil/ asperge de chez Stéphane Longlune

- asperge/ sauce BBQ/ émulsion de poireau
 - chawanmushi d'asperge/ tartare/ « Barba di frate »
 - « Morcilla » de chevreuil/ riz rouge de Camargue/ Houmous
- 60 €

Ris de veau

Collection hiver 2022
60 €

Demandez notre menu Lunch (3 services) servi tous les vendredis et samedis midi sauf jours fériés . (Par table complète)

3 services : 50 €

Sélection des vins : 30 € (3 verres)