

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison au citron noir, pâte de citron jaune. 21 €

Noix de saint Jacques,
écrasé de céleri, condiment pomme-noix et sauce au cidre . 23 € (portion réduite)

Le dos de Skrei,
quelques gnocchis, poireau et sauce au safran . 21 € (portion réduite)

Les plats

Le dos de Skrei,
quelques gnocchis, poireau et sauce au safran. 25 €

Noix de saint Jacques,
écrasé de céleri, condiment pomme-noix et sauce au cidre . 29 €

Filet de boeuf (origine France),
beurre aux saveurs de sous-bois, crousti-moelleux de pommes de terre . 28 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La poire,
confite, mousse de chocolat blond, sarrasin et sorbet à la poire. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet ananas, sorbet fruit de la passion, et crème glacée banane, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

-Prix nets TTC-