

ENTRÉES

Saumon de fontaine fumé de M. Murgat,
beurre noisette et sorbet maison

16€

Foie gras maison, cerise et agastache

18€

L'Entrée éphémère

14€

PLATS

La Pêche du moment, condiment amande et citron

32€

Le Paleron de veau confit à la bière, patate douce

32€

Le ris de veau, pressé de pommes de terre
au lard fumé et sauce morilles

35€

Le Plat éphémère

30€

DESSERTS

PARCE QU'IL Y A TOUJOURS DE LA PLACE POUR UN DESSERT,
MERCI DE LE CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS !

Le fromage du moment travaillé

8€

Le chocolat Guayaquil 64% en tartelette, fève
de Tonka et glace maison au sarrasin

11€

Le citron meringué, glace yaourt maison

11€

Le Dessert éphémère

11€

Nous tenons à votre disposition les informations concernant les
allergènes contenus dans nos plats
Prix nets, service compris