

CARTE

Du Mardi au Vendredi Midi : Carte & Menus servis.

Du Vendredi Soir au Samedi Soir et les jours fériés et week-end de fête : Menus Uniquement.

Plats principaux commandés en direct : minimum 45 minutes de préparation selon l'ordre d'arrivée.

Entrées

Pressé de Foie Gras & Caille,
Poivre de Kampot, Condiment Cassis 35 €

Asperges Blanches Françaises,
Royale Ail des Ours,
Emulsion Beurre Noisette & éclats Noisettes 27 €

Coquillages (coques, palourdes, amandes...),
Bouillon Iodé, Salicorne,
Petit Pois & Far au Sarrasin 30 €

Poisson

Thon Akami en robe Croustillante Mariné aux Épices,
Fromage de Serra grillé, Persillade d'Ail Noir 36 €

Viande

Volaille Fermière du Jura aux Morilles & Vin Jaune
Gnocchis Parisiens à la Moutarde de Meaux, Crispy de Poulet 38 €

Magret de Canard,
Sauce gastrique aux Agrumes, Muesli de Fanes,
« Maki » de Gésiers confits 30 €

Fromages

Chariot de fromages frais et Affinés 20 €



Tous les plats sont « faits maison » sauf quelques desserts réalisés par Monsieur Caffet.
Les plats sont réalisés à partir de produits frais élaborés sur place à partir de produits bruts.
Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension

En cas d'allergie : Merci de prévenir à la commande

Chaque changement de plat dans les menus et dans les accords engendre un supplément

Menu Petit Gastronomes (- de 10 ans)

Amuse-Bouche

※ ※ ※

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion

※ ※ ※

Gâteau aux Pépites de Chocolat

20 €

Ou

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion (tarif carte du plat - 50%)
Pour les enfants de plus de 10 ans