



Notre Carte

Proposée par notre Chef Basile ARNAUD

La Carte

Entrée seule - Starter only	20 €
Plat seul - Main Course only	35 €
Entrée - Plat / Plat - Dessert	49 €
Starter - Main Course / Main Course - Dessert	
Entrée - Plat - Dessert	55 €
Starter - Main Course - Dessert	
Dessert seul - Dessert only	12 €

Les entrées - Starters

Maquereaux marinés au vin blanc et aneth

légumes croquant et agrumes, condiment citron et gel de coriandre
Mackerel marinated in white wine and dill,
 crunchy vegetables and citrus, Lemon condiment and coriander

Foie gras de la ferme du puntun

autour de la clementine, chips de pain
Foie gras from the puntun farm
 around clementine, bread crisps

Euf poché, champignons des bois et tartufata, crème de fourme d'Ambert

Pétales de jambon ibérique et brisure de noix
Poached egg, forest mushrooms and tartufata, Fourme d'Ambert cream
 Iberique ham petals and nuts

Les options végétariennes

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses

Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

Wok de légumes de saison, sauce tataki

season vegetables stir fry, tataki sauce

Prix nets – Service compris – Viande bovine origine France

Les plats – Main courses

Saint Jacques en croûte de noisettes et comté, purée de topinambour

Légumes racines, émulsion de barbe

Scallops in comté cheese and nut crust, mashed jerusalem artichoke

Old fashioned vegetables, barbe emulsion

Paille en surprise de foie gras et truffes, crémeuse de panais

Choux vert frisée au lard, jus corsé

Quail with foie gras and truffles, creamy parsnip

Green cabbage with bacon, chestnuts, jus corsé

Selle d'agneau en croûte d'herbes fumé au bois de cerisier

purée de châtaigne, palet de légumes en couleur, pomme rösti, jus truffé

Saddle of lamb in a herb crust, mashed chestnuts

Colorful vegetables, fried potatoes

Les options végétariennes

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses

Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

Wok de légumes de saison, sauce tataki

Season vegetables stir fry, tataki sauce

La sélection de fromages de saison

LA SELECTION OF SEASON CHEESES

15 €

Les desserts – Desserts

La Carte au citron meringue déstructurée

Crème citron et son confit au citron de Menton, meringue italienne

Lemon pie

Creamy lemon, candied lemon and italian meringue

Le Finger pomme caramel

Sablé amande, crème de vanille montée, pommes caramélisées façon Tatin

Caramel apple bar

Almond sable, vanilla cream, caramelized apples Tatin style

Dôme chocolat mandarine

Biscuit brownies, crémeux mandarine, mousse aux deux chocolats 64% et 41%

Chocolate mandarine dome

Brownie biscuit, madarino cream, two chocolate mousses 64% and 41%

Prix nets – Service compris – Viande bovine origine France