

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé 46€

Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)

Croustillant de Pigeon façon Pastilla et Foie gras 52 €

Céleri, Confiture d'Oignon et Gingembre, légèrement pimentée

Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)

Fromage monté 22 €

Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone

vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin

Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)

Soufflé chaud à la Pêche de vigne 20€

Glace Verveine et Citron vert

Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)

MENU DECOUVERTE en 4 Temps 110€
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Découverte 55€

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Petites Ravioles de Girolles

Fleur de Nénuphar et Jus d'herbes

ou

Chipirons en Piperade, Piment d'Espelette et Voile

Jus léger de Volaille à l'Encre de Seiche

LES PLATS

Pêche du jour

Petits-pois et Carottes déclinés

Fraîcheur du Jardin et Condiment de Noix

ou

Viande du jour

Jeunes Artichauts ; Serpolet et Pickles

LES DESSERTS

Vacherin aux fraises Charlotte

Meringue vaporeuse, Tagète

ou

Soufflé chaud à la Pêche de vigne

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

Crispy Pigeon in the style of Pastilla and Foie gras €52

Celery, Onion and Ginger Jam, lightly spiced

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Wild Strawberry Soufflé €20

Wild Strawberry Sorbet with Sage

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

DISCOVERY MENU In 4 Times €110

(For the whole table)

Wine Pairing Discovery Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Girolles Ravioli

Water-lily Flower and Herb juice

or

Small Squids in Piperade

Espelette Pepper and Veil ; Light poultry juice with squid ink

MAIN-COURSES

Fish of the day

Peas and Carrots

Garden Freshness and Nuts Condiment

or

Meat of the day

Baby Artichokes

Wild Thyme and Pickles

DESSERTS

Vacherin aux fraises Charlotte

Meringue vaporeuse, Tagète

Charlotte Strawberries Vacherin

Vaporous Meringue, Marigold

or

Soufflé chaud à la Pêche de vigne