

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Pigeon flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat 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 remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud au citron	20€
Compotée de framboises	
Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DEGUSTATION en 4 Temps **110€**

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Tarte à la tomate et pastèque
Sorbet moutarde et basilic
ou
Bonite snackée à l'âtre accompagnée de pimientos de Padrón
Citron confit et menthe poivrée

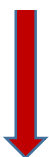
LES PLATS

Poisson du jour
Risotto de courgette et fleur en tempura
ou
Viande du jour
Artichauts Camus grillés, boutons de girolles et noisettes

LES DESSERTS

Tartelette à l'abricot et amande fraîche
Crème glacée au miel d'été et romarin
ou
Ile flottante à la rhubarbe
et fleur de sureau

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course 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 replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot lemon soufflé €20

Raspberry compote

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110

(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Tomato and watermelon tart
Mustard and basil sorbet
or
Grilled bonito with Padrón pepper
Candied lemon and peppermint

MAIN-COURSES

Fish of the day
Courgette risotto and flower in tempura
or
Meat of the day
Grilled Camus artichokes and chanterelle buds with hazelnut

DESSERTS

Apricot tartlet and fresh almond
Summer honey and rosemary ice cream
or
Rhubarb and elderflower floating island

Inc. VAT and service charge