



Notre carte du moment

Foie gras de canard gelée de framboises, abricots figues en mille-feuille 25

Saumon fumé, crème acidulée et guacamole 24

Velouté de butternut truffé et shitakés 23

Dos de cabillaud en croustade d'herbes et riz vénéré 34

Coquilles Saint-Jacques fondu de fenouil et son écume 33

Merci de nous signaler lors de la prise de commande vos allergies ou restrictions religieuses



Magret de canard aux cerises et ses garnitures 33
Rognon de veau purée d'échalotes 33
Ris de veau braisé au Porto 34

Tarte des demoiselles Tatin et sa crème glacée vanille 28
Le chariot de fromages et sa salade 13
Pavlova figues sorbet fruits rouges 15
Cheese cake moderne coeur exotique 15
Crêpes pisciacaïses 17

Merci de nous signaler lors de la prise de commande vos allergies ou restrictions religieuses