



Entrées

*O*euf Parfait 18€

Champignons, émulsion au Foie Gras

*T*errine de Lapin Maison 16€

Chutney de Figue

*T*artelette Chèvre, Figue et Miel 14€

Vinaigrette citron-miel

*C*évice de Truite du Jura 17€

Citron vert, lait de coco et fruits

*T*omate du Jardin rôtie et crue 17€

Emulsion de Burrata Di Bufala

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande




Plats

*M*agret de Canard au Cassis 30€

*F*ilet de Sériole Ikejime 30€
Risotto, sauce Yuzu

*F*ilet de Boeuf 31€
Croûte de poivre noir et son jus corsé

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



Fromages

*S*ervice au chariot 10€

*D*esserts

*D*essert Pavlova Renversée 12€

*E*clair aux Fruits Rouges et coulis Passion 10€

*M*acaron Passion 12€

*C*oeur Caramel et Chocolat Blanc 10€

Tous nos desserts sont Fait Maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *v* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande