

Menu Saison

(uniquement le soir)

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert – 44€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert – 55€

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert – 62€

Crèmeux de topinambours,
effiloché de joues de bœuf confites,
truffes* et noisettes

*Cream of Jerusalem artichokes soup,
shredded preserved ox cheek, truffle and hazelnuts*

ou / or

Tartare de truite et Saint-Jacques,
chou-fleur, mayonnaise à la Poutargue

*Trout and scallops tartare,
cauliflower, botargo mayonnaise*

Poisson du moment,
carottes des Sables, endive confite au jus de clémentine,
beurre agrumes-safran

*Fish of the day,
carrots, braised chicory in clementine juice,
citrus fruit and saffron butter sauce*

ou / or

Canard en deux façons
(le magret poêlé et la cuisse et foie gras en caillette),
céleri, spaetzle à la farine de châtaigne, jus corsé

*Duck cooked two-ways,
celeriac, tiny poached noodle dumplings with chestnut flour,
gravy sauce*

Ardoise de fromages affinés ou faisselle de fromage blanc

Ripened cheese or soft white cheese

ou / or

Entremet chocolat au lait et fève de Tonka,
cœur coulant au chocolat intense

*Milk chocolate and Tonka bean dessert,
dark chocolate flowing heart*

ou / or

Dessert du moment

Dessert of the day

* Truffes Tuber Melanosporum

(Prix nets, hors boissons. Service compris)