



*Vin chaud aux agrumes 8*

**Les entrées**

Terrine de cochon, noix et pruneaux 17

Salade de betteraves flamme, persillade et labneh 15

Huître « La Kys » n°3, kiwi rouge et huile de poireaux 16

Raviole de homard et tête de cochon, crème de carapace et noix 18

**Les plats**

Endive gratinée au reblochon, châtaigne et orange Navel 32

Lieu jaune de ligne, oignons flambés au vin jaune, neige de noisette 38

Cochon de lait, courge potimarron rôtie, 'nduja et tournesol 39

**Les desserts**

Sélection de fromages 14

Crème brûlée au vin jaune 15

Tartelette avocat, citron Meyer et mousse au chocolat Plaq 76% 16

Clémentine au caramel, cake au marron et sirop d'érable 15

*Viandes d'origine Française*

*N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires.*

*Prix nets en euros, taxes et services compris*