



Vin chaud aux agrumes 8

Les entrées

Orzo cuisinée, crème de châtaigne et coulis d'herbes 16

Tarte feuilletée aux oignons et anchois 16

Soupe de céleri rave et cheddar, oursins de plongée 17

Ragoût de barbes de Saint-Jacques tomaté, fraise de veau et olives 18

Les plats

Raviole de champignons et labneh, crème d'épinards 32

Queue de lotte laquée, crème de cajou, radicchio et aigre-doux 39

Echine de cochon, graines de lentilles, oignon et citron Meyer 38

Les desserts

Sélection de fromages 14

Crème brûlée au vin jaune 15

Tartelette au sarrasin, mousse au chocolat Plaq 76% et caramel 16

Gâteau au pollen et orange, glace au gwell 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