



Les entrées

- Terrine de cochon, noix et abricots 17
- Huîtres grillées, chou-fleur au paprika et kumquat 18
- Quenelle de céleri, crème d'amande et pamplemousse 16
- Joue de cochon braisée et panée, siphon de fenouil et herbes folles 17

Les plats

- Pak-choï braisé à la minute, brocciu et grains d'épeautre comme un risotto 32
- Queue de Lotte, chou farci, cresson et sauce au poivre 38
- Canard de la Houssaye, avocat grillé et chou-rave confit, caramel d'orange 39

Les desserts

- Sélection de fromages 14
- Crème brûlée au vin jaune 15
- Tarte frangipane poire et chocolat, fève tonka 15
- Gâteau aux dattes, crème suède à la noisette et rhum-vanille 16

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